

Upp till 120 perfekta
resultat på 6 minuter
och ...

qb
bakers

presenterar

iDinium®

GRILLGALLER

KANTINER

STEK- OCH BAKPLÅTAR





... en garanterat ny upplevelse!

Nu introducerar vi Ipiniums unika patenterade aluminiumlegering. Whitford, ett världsledande företag inom beläggningsindustrin, har utvecklat silver-grey QuanTanium® speciellt för Ipinium.

Högkvalitativa produkter för dig som ställer höga krav – såväl professionellt, ekonomiskt som arbetsmiljömässigt! Nya dörrar öppnas och mathantering i ugn blir sig aldrig mer lik!

Du kan erbjuda en förbättrad matkvalitet

Genom en extremt snabb och effektiv uppvärmning, i kombination med en hög och jämn värmefördelning, skapas kondensfri tillagning vilket i sin tur ger ett ypperligt stekresultat och en jämn och effektiv tillagning inom de flesta områden; t ex fisk, kött, fågel, potatisgratäng, lasagne eller ugnspannkaka. Alla produkter behåller sin saftighet. Våra galler, kantiner och plåtar håller och lagrar värme effektivt och de unika värmeegenskaperna gör att du inte ens behöver "vända på steken" för att få ett gyllenbrunt resultat runtom. Allt sköter sig självt!

Enkla att arbeta med – "non stick"-effekt

Ytbelagningen av silver-grey QuanTanium® ger "non stick"-effekt och är mycket enkel att rengöra oavsett om du väljer hand- eller maskindisk.

Stek och grilla helt utan fett

Tack vare den unika ytbehandlingen silver-grey QuanTanium® kan du grilla, steka och baka helt eller delvis utan tillagningsfett. Vem vill inte kunna erbjuda sina gäster nyttigare mat?

Med dagens priser på tillagningsfett så har du snabbt ekonomi i dina nya galler, kantiner eller plåtar.





Tillagning som revolutionerar dina köksrutiner

Beroende på storleken av din combiugn, kan du med hjälp av våra galler, kantiner och stek- eller bakplåtar grilla eller steka antingen 120 laxfiléer, 100 pannbiffar eller 140 kycklingfiléer – samtidigt!

3 grillgaller, kantiner eller stek- och bakplåtar i din combiugn ersätter ett traditionellt stekbord!!!

Du kan på ett rationellt sätt planera din arbetsdag – placera det som skall tillagas på galler, kantiner eller plåtar samt förvara det i kyl till dess att du vill starta din tillagning. Tiden för stekning/grillning är ca 6-12 minuter beroende på valet av råvara. Tillagningen sköter sig självt och du får tid över till annat. Stress och rusningstider i köket minimeras, du får ett jämnare arbetstempo och du klarar lätt stora beställningar – enkelt, smidigt och snabbt!

Förbättrad matkvalitet

Enkla att arbeta med

– “non stick”-effekt

Stek och grilla helt utan fett

Tillagning som revolutionerar dina köksrutiner

En bättre arbetsmiljö

Våra nya grillgaller, kantiner och stek- och bakplåtar ger dig mängder av nya fördelar & möjligheter! Ta vara på dem!

En bättre arbetsmiljö

Förutom ett lugnare arbetstempo, så förbättras din arbetsmiljö radikalt genom att du slipper värmen från ett stekbord som är igång under flera timmar – för att inte tala om allt os som kraftigt reduceras!

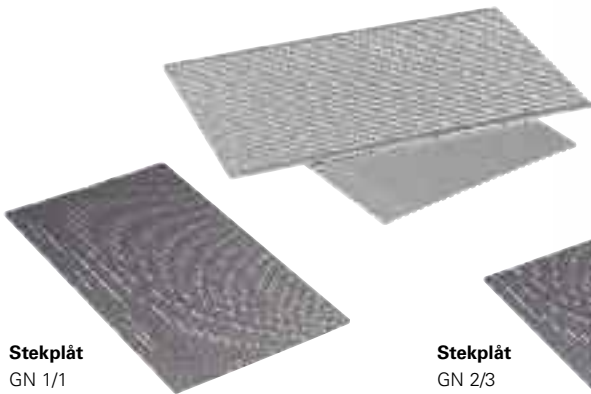
Gas- och elkonsumtion minskar dessutom tack vare större kapacitet och kortare tillagningstid.



pinium®

STEK- OCH BAKPLÅTAR, KANTINER OCH GRILLGALLER

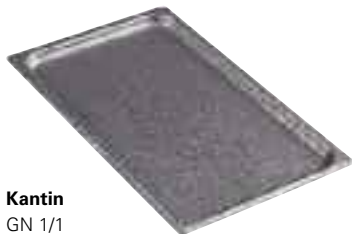
– mängder av fördelar och möjligheter!



Stekplåt
GN 1/1
530 x 325 mm
14227-PT

Stekplåt
GN 2/3
354 x 325 mm
14226-PT

Bakplåt
GN 1/1
530 x 325 mm
14240-PT



Kantin
GN 1/1
530 x 325 x 20 mm
14235-PT



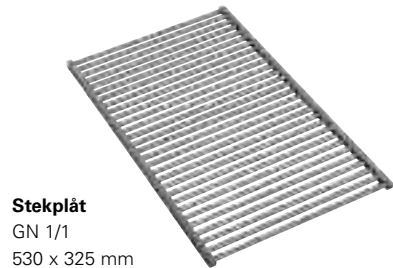
Kantin
GN 2/3
354 x 325 x 20 mm
14238-PT



Kantin
GN 1/1
530 x 325 x 40 mm
14236-PT



Kantin
GN 2/3
354 x 325 x 40 mm
14239-PT



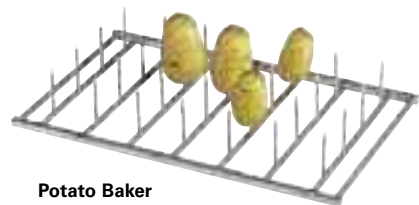
Stekplåt
GN 1/1
530 x 325 mm
14225-PT



Kantin
GN 1/1
530 x 325 x 60 mm
14237-PT



Kantin
GN 2/3
354 x 325 x 60 mm
14242-PT



Potato Baker
GN 1/1
530 x 325 mm
14230



qb
bakers

Bakers ab
Storgatan 90, 360 50 Lessebo
Tel 0478 - 316 45. Fax 0478 - 314 01
info@bakers.se
www.bakers.se