KULLANILACAK EKİPMAN

Pressure fryer *denilen basınçlı kızartma kazanı, Broaster sisteminin esas üretim ekipmanıdır. Uzun ömürlü, bakım gerektirmeyen, yağını kendi içinde filtre ederek uzun süre yüksek kalitede kızartma yapabilen bir cihazdır. Farklı müşteri yoğunluğu yaşayan işletmeler için farklı kapasitelere sahip olan 1600, 1800, 2400 tipleri arasından en uygun olanı seçilir. Doğal gazlı ve elektrikli tipleri vardır. Doğal gaz olan yerlerde düşük işletme giderleri bakımından doğal gazlı tip kullanılması önerilir. Operatörler başlangıç için tek makine alabilir ancak önerimiz iki makine ile başlanmasıdır. Bu şekilde yoğun zamanda üretim kapasitesi artırılmış ve farklı ürünler için farklı ekipman kullanılır. Satış potansiyelinin öngörülemediği yerlerde iki makinelik tesisat hazırlanıp, bir makine ile başlanabilir.*

Marinasyon tamburu *Broaster firmasından temin edilir. Marinasyon süresini 8 saatten 15 dakikaya indiren bu ekipman, üretim kalitesinin standardizasyonu açısından gereklidir ancak zorunlu değildir.*

Mutfak ekipmanı*, kızarmış patates için yerli açık fritöz, patates dilimleme makinesi, yerli pasta cooker (makarna pişirme ekipmanı), ikili ocak, çelik raf ve dolaplar, küçük ekipmandan ibarettir.*

Soğuk saklama *için -18 ve +4 sıcaklıkta yere ve ihtiyaca göre dolap veya soğuk oda kurulacaktır. İçecek dolabı tedarikçiden alınır.*

Salat bar *yerli temin edilir.*

Sıcak tutucu *pişirmenin ardından servis öncesinde hazır ürün bulundurmak için yerli temin edilir. Pişirilen ürünlerin 45 dakika saklama süresi bulunduğu için, özellikle yoğun dönemler yaşayan işletmeler için sıcak tuıtucu kritik bir ekipmandır.*

Yazar kasa *ve programı merkezi temin edilir. Paket servis için özel yazdırılan program ile tüm müşteri detayları saklanmaktadır.*

Hazırlık *tezgahları ve* ***saklama*** *dolapları yerine göre projelendirilir.*

Stand, Corner, Kiosk ve Restoran için gerek duyulacak ekipman potansiyele ve kullanılabilecek alana göre her bir proje için ayrı projelendirilir. Temel olarak işletmede bulunacak ekipman şunlardır:

- *Stand - pressure fryer, sıcak tutucu ve soğuk dolaplar*
- *Corner- pressure fryer, fritöz, sıcak tutucu ve soğuk dolaplar*
- *Kiosk - menüye göre gereken ekipman*
- *Restoran - tam ekipman grubu (pressure fryer, fritöz, sıcak tutucu, pasta cooker, hazırlık ekipmanı, soğuk dolaplar, meşrubat premix kulesi, buz makinası*

Broaster ekipmanlarının listesi aşağıdaki gibidir. Detaylar Broaster sitesinden alınabilir.

Part #	Description
PRESSURE FRYERS	
85780	1800E Pressure Fryer, 208v (#SE8C600893)
85843	1800E Pressure Fryer, 240v (#SE8A400183)
85889	2400E Pressure Fryer, 208v (#SE4J400013)
VENTLESS COUNTERTOP FRYERS	
85885	Model VF-3 Ventless Countertop Fryer, 240v (#VF3E400800)
DUMP TABLES, LANDING TABLES, PREP STATIONS, UTILITY TABLES, & MODULES	
85212	Dump Table
85211	Landing Table
93169	48" Utility Table
85405	Extra Crispy Prep Station (2 available)
15850	6' Work Table with Cutting Board & Backstop Kit (for VF-3 Ventless Fryer, also houses
93166	4' Metal Module (3 available)
V24 ROTISSERIES	
85636	V24 Rotisserie - 208V (#V24B990013)
V4 ROTISSERIES	
85518	V4 Rotisserie (2 available – #'s V4C790244 & V4CC790244)
DELI CASES AND WARMERS	
85644	V4 Warmers (2 available – #'s V4WD790054 & V4WC790024)
14556	Dump Table Accessory (for on top of Holding Cabinet)
93221	GRCD 2PD Red Heated Display Case (#223863064)
OIL FILTERS AND OIL CADDIES	
85247	Model 765 Portable Oil Filter (#765H50034)
93313	Oil Caddy
RADIANT BROILERS	
85776	SnackMate Radiant Broiler
CONVECTION OVENS	
11285	Model 120 Convection Oven (2 available - #'s 1024 & 608)
93380	E25B Moffat Oven
AUTOMATIC BREADERS	
85302	Model 620 Easy Breader (620H30065)
MARINATING TUBS	
93171	28-Gallon Marinating Tub (4 available)
REFRIGERATORS AND FREEZERS	
93180	Freezer - Undercounter (#AIY501311-T)
85832	Refrigerator - Cold Top (#AIW506361)
85832	Refrigerator - Cold Top (#13764861)