

Оборудование бренда NOPEIN



NOPEIN
Страна: Китай

Тепловое оборудование



Компания Norein Techniques, основанная в 2015 году, стремится максимально оптимизировать использование энергии на коммерческих кухнях.

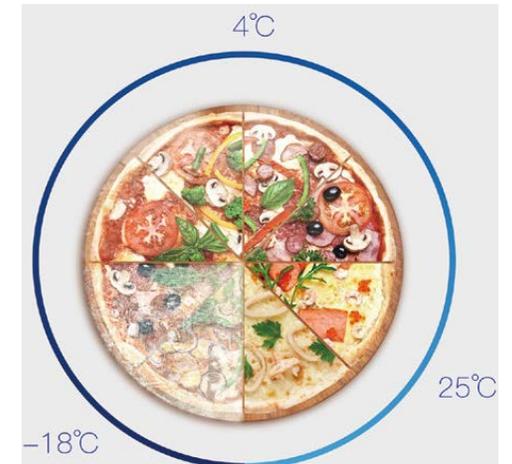
Сосредоточившись на инновациях в области энергосбережения, компания Norein Techniques собрала группу инженеров для разработки и производства коммерческого оборудования для профессиональной кухни новой концепции - с применением технологий быстрого нагрева, энергосбережения и экологически чистых технологий.

Технические специалисты не только обладают богатым техническим опытом применения, но и имеют многолетний опыт работы в сфере обслуживания коммерческих кухонь. Имеют обширное и глубокое деловое сотрудничество с международными сетями быстрого питания, группами общественного питания и профессиональными клиентами в Азиатско-Тихоокеанском регионе, Северной Америке и Европе.

Высокоскоростные печи предназначены для быстрого приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности, а так же для жарки мясных, рыбных и овощных блюд, выпечки изделий из слоёного теста.

- Замороженная пицца приготовится за 3 - 4 минуты вместо 12 мин в духовом шкафу.
- Куриное филе гриль будет готово через 2,5 мин.
- Горячий сэндвич вы получите через 30 - 40 сек.
- Поджаристая корочка и полностью разогретые Нагетсы или котлеты получатся через 2,5 - 3 мин.
- Запеченная лазания с золотистой корочкой будет готова через 5 – 7 мин.
- Дольки печёного картофеля приготовятся 3 – 5 мин
- Небольшие круассаны (до 60 грамм) выпекаются 8 – 9 мин, вместо указанных 17 минут на упаковке.

Печи эффективно использовать в сетях фаст-фуд, небольших кафе, АЗС, барах, везде, где нужно приготовить быструю и качественную еду.





РЕЖИМ ТЕПЛООВОГО УДАРА

Благодаря вертикальной подаче горячего воздуха и конвекции продукт нагревается быстро и равномерно.



КОМБИНАЦИЯ МИКРОВОЛН И ТЕПЛООВОГО УДАРА

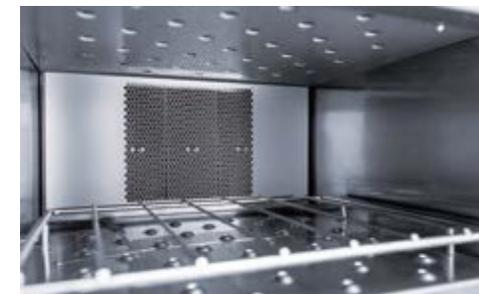
Многообразие способов комбинации микроволн и подачи горячего воздуха



СВЕРХСКОРОСТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ Благодаря расположенным сверху высокоэффективным магнетронам пицца готовится быстро и без значительной потери влаги из-за «удара» горячего воздуха.



РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ Печь быстро размораживает продукты, не высушивая их влагу.



Высокоскоростные печи



NT-ProBT new — модель с двумя магнетронами и подключением 220В / 6,3Квт

Размер камеры составляет 317*294*193 мм.
Объем 17 л. Перфорированная нижняя структура способствует качественному обжариванию.



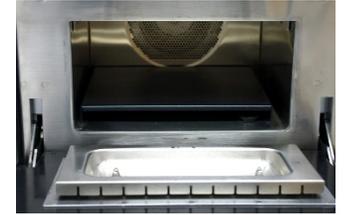
NT-ProSit — модель с одним магнетроном и подключением 220В / 3,3 Квт

Размер камеры NT-ProSit составляет 305*305*185 мм. Объем 17 л



NT-ProBT — модель с двумя магнетронами и подключением 220В / 5,2Квт

Размер камеры NT-ProBT составляет 305*230*185 мм. Объем 13 л



Общие характеристики:

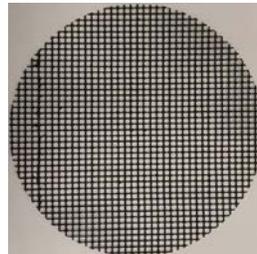
- Максимальная температура 280С
- Встроенный каталитический нейтрализатор дымов
- Регулируемая скорость потока воздуха от 10 до 100 %
- 5-дюймовый Сенсорный экран с USB портом, память на 1024 рецепта, каждая из которых может состоять максимум из 15 стадий приготовления
- Дисплей управления содержит - установку времени, температуры, скорость потока, мощность микроволн

Высокоскоростные печи

В комплект всех печей входят следующие Аксессуары:

- ✓ Круглая сковорода для пиццы - диаметр 257 мм
- ✓ Корзина из тефлоновой сетки 300*230 мм - для разогрева сухих (не жирных) изделий
- ✓ Круглая тефлоновая сетка - диаметр 210 мм
- ✓ Лопата для духовки 410*300 мм
- ✓ Алюминиевая решетка-гриль – двухсторонняя (решётка и плоская)

Эти аксессуары есть в наличии на складе и их можно и нужно приобрести дополнительно!



Жарочные поверхности

идеальная обжарка до румяной корочки мясных стейков, рыбного филе, морепродуктов, панированных и рубленых изделий, овощей-гриль.

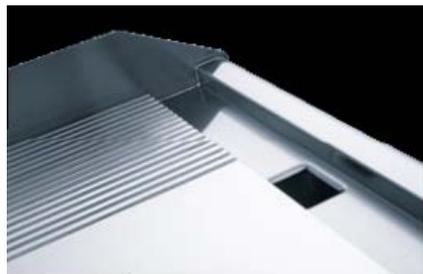


NOPEIN
Страна: Китай

Абсолютно широкое использование как в сетях фаст-фуд, столовых, барах, кафе, ресторанах.

Замороженные рубленые бифштексы толщиной 1,5 см приготовятся за 12 - 14 мин.

Жарочные поверхности настольные



NTL24 - поверхность гладкая с 2-мя зонами нагрева.
Размер рабочей поверхности: 610x610 мм.
Подключение **380В/8 кВт**



NTL36 - комбинированная гладкая + рифленая с 3-мя зонами нагрева. Размер рабочей поверхности: 610x915 мм. Ширина рифленой поверхности - 30 см. **380В/12 кВт**

Общие характеристики:

- Максимальная температура рабочей поверхности 260°C. Встроенный датчик температуры, дает четкий контроль температуры до 1°C. На экране выводится заданная температура и фактическая температура
- Быстрый и равномерный нагрев от 15 мин.
- Хромированная жарочная поверхность толщиной 24 мм
- Модели оснащены бортиком высотой 10 см, защищающим от разбрызгивания жира, и съемным поддоном для сбора лишнего жира
- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Легкая очистка благодаря хромированному покрытию.

Макароноварка NTG-6A

Незаменимый помощник в азиатских ресторанах и точках быстрого питания. Сможет как разогреть готовую лапшу, так и сварить её с «нуля».

Аппарат можно смело рекомендовать для заведений с большим ассортиментом итальянской пасты, включая равиоли, ньокки. А так же для точек любого формата, которые подают пельмени и вареники.



NOPEIN
Страна: Китай

В чем отличие от традиционной макаронovарки?

- Удобные корзины для варки 1 - 2 порций лапши, пасты, пельменей или вареников, что важно для заведений, где варят их «из-под ножа»
- На каждую корзину можно задать 2 программы приготовления, то есть можно запрограммировать 12 программ для разных ингредиентов.
- По окончании время программы, корзина автоматически поднимается и подаётся звуковой сигнал. Это очень важно для приготовления пасты аль-Денте, чтобы её не переварить.
- Имеется клапан медленного наполнения воды, что помогает постоянно поддерживать уровень воды в ванне во время большой загруженности.
- Нагревательные элементы расположены под каждой корзиной, что позволяет готовить продукт равномерно, не позволяя ему слипаться.
- Если аппарат не задействован в работе, то уходит ждущий режим темп. = 93°C. Разогрев с 93°C до 100°C происходит за 15 – 20 сек.
- Можно регулировать мощность кипения от слабого до сильного (4 уровня).
- Невозможно запустить нагрев ванны без воды. Световой индикатор укажет на отсутствие воды или когда её слишком мало.
- Имеется функция защиты от высокой температуры. Когда температура нагревательного элемента превысит 160°C, защита от высокой температуры отключит электропитание.



**Подключение
380 В/12,3 кВт**

Heavy duty фритюрницы

Профессиональные фритюрные аппараты "Heavy-Duty" предназначены для приготовления продуктов во фритюре в больших количествах на предприятиях с высокой проходимостью. От обычных, такие аппараты отличаются множеством дополнительных функций, среди которых: фильтрация масла, автоматический подъем корзин по таймеру, сохранение программ приготовления. Благодаря использованию цифрового термостата, позволяет минимизировать падения температуры фритюра после загрузки продукта (особенно замороженного), во-вторых, позволяет избежать перегрева фритюра, что положительно сказывается на сроке его эксплуатации и, соответственно, на качестве обжаренных продуктов.

Температурный режим до + 200°C, актуален для жарки рыбы и морепродуктов.



NOPEIN
Страна: Китай

Фритюрница открытого типа NOPEIN NTT8E, серия GRANDFRYER

- ✓ Выполнена из нержавеющей стали с объемом ванны на 8 л
- ✓ Автоматический подъем корзины и выбор одной из 10 программ позволяет проводить процесс в несколько этапов и с минимальным контролем персонала, при каждой жарке получая оптимальный результат.
- ✓ Звуковой сигнал сообщит об окончании цикла приготовления продукта. При полной загрузке до 0,75 кг возможно установить автоматическое продление времени приготовления.
- ✓ Точный контроль температуры и защита от перегрева.
- ✓ Подъемная конструкция тэнов и съемная емкость для масла позволяет легко проводить очистку. Ёмкость для масла отлично моется в котломоечной машине.
- ✓ Благодаря своим небольшим размерам и дизайну подойдёт для компактных и открытых кухонь.

Подключение
220 В /3,2 кВт



Фритюрница открытого типа NOPEIN NTG14E



**Подключение
380 В/12,3 кВт**



- ✓ Напольная фритюрница на закрытом стенде с 1 глухой распашной дверью, с 1 ванной объемом 21 л и максимальной загрузка продукта до 4,5 кг
- ✓ Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления.
- ✓ Корпус выполнен из нержавеющей стали, ванна и корзины - из пищевой нержавеющей стали
- ✓ Надежный датчик мгновенного действия с высокой точностью измерения - незамедлительно обнаруживает изменения нагрузки и/или падение температуры масла, что помогает быстрее вернуться к надлежащей температуре
- ✓ Плоские нагревательные элементы, более эффективно передающие тепло
- ✓ Широкая ванна с «холодной» зоной облегчают сбор остатков пищи
- ✓ Имеется кнопка - плавления твердого жира
- ✓ В комплекте 2 корзины для обжарки
- ✓ Отдельная опция - фильтровальная система

Фритюрница открытого типа NOPEIN NTP14ESF-СТТ

- ✓ Фритюрница напольная электрическая, 2 ванны по 13,5 л с «холодной зоной»
- ✓ Выполнена из нержавеющей стали
- ✓ Сброс защиты от перегрева выполняется вручную.
- ✓ В комплекте 2 корзины для обжарки
- ✓ Компьютерная панель управления серии СТТ
- ✓ 4 меню на каждую ванну
- ✓ Светодиодный дисплей
- ✓ На дисплее отображаются программируемые настройки и данные цикла приготовления.
- ✓ Удобное программирование и изменение параметров цикла приготовления
- ✓ Имеется автоматическая фильтровальная система, предназначена для фильтрации и восстановления масла, используемого во фритюрнице. Фильтровальная станция позволяет продлить срок использования масла на 75%. Время фильтрации займёт от 5 до 20 мин.



**Подключение
380 В / 14 кВт**

Тепловые шкафы с пароувлажнением

Если вы хотите открыть точку Фри-фло, буфет, столовую, фаст-фуд, шведский стол при отеле, тепловые шкафы с пароувлажнением будут необходимым выбором.

Шкафы выполнены из высококачественной нержавеющей стали и имеют все необходимые параметры, чтобы сохранить готовые блюда в первозданном виде.

Двери самозакрывающиеся, имеется магнитный уплотнитель, что способствует сохранению температуры внутри камеры.

Большие смотровые окна выполнены из закалённого стекла.

Оснащены поворотными колёсами и стопперами.

Управление осуществляется при помощи электронной панели. Цифровой термометр с температурным режимом от 25 до 88С. Нагрев за 30 мин до заданной температуры. Подключение 220 В.

Пока шкаф не занят своей основной функцией на линии сервиса, его можно использовать для расстойки мучных изделий.



NOPEIN
Страна: Китай

UFC-F Тепловой шкаф с двумя дверьми с фронтальной загрузкой

UFC-P Тепловой шкаф с двумя дверьми, двухсторонняя загрузка.

- ✓ 15 уровней универсальных направляющих для противней 660*460, а так же 600*400 и для гастроемкостей 1/1
- ✓ Мощность: 2,2 кВт

HFC-F Шкаф тепловой с 1-ой дверью, фронтальной загрузкой

- ✓ 5 уровней универсальных направляющих для противней 660*460, а так же 600*400 и для гастроемкостей 1/1
- ✓ Мощность: 1,1 кВт

