

## CF PARKER 的产品优势

### 简介

CF PARKER的系列产品适用于一切想要更好利用厨房空间的烹饪活动中。可根据工作要求和可用的实际面积来搭配我们的设备，并建立一个唯一的工作平台。通过这样的方式我们能够为您提供一个专业的烹饪场所，包括厨房中常见的所有设备。我们的产品拥有多种优势：

- ▲ 可放置在任何地方
- ▲ 可搭配其他配套装置
- ▲ 易搬运、易清洁
- ▲ 保证高性能和耐久性。

我们的产品已经用在无数餐饮场所中：

- ▲ 餐厅
- ▲ 披萨店
- ▲ 快餐店
- ▲ 酒吧-俱乐部
- ▲ 熟食店
- ▲ 小吃店
- ▲ 流动摊
- ▲ 烤肉店
- ▲ 食品工厂
- ▲ 制药工厂

### 购买CF PARKER解决方案的五大理由

- 1) 避免购买一个完整、繁琐的大橱柜，节约费用
- 2) 保证拥有与大型设备一样的性能，且更加灵活
- 3) 可添加自己喜欢的灶具和配套装置
- 4) 节省厨房内部空间
- 5) 可随时把灶具移动到所需的位置





**FRATELLI CASELLATO SPA 股份公司**

地址：Via Veneto n°20 – 36030 SARCEDO (VI)

电话: +39 0445 884222 – 884242 – 传真: + 39 0445 885195

[www.cfparker.com](http://www.cfparker.com) – 电子邮箱: [parker@cfparker.com](mailto:parker@cfparker.com)

### BIG500系列灶具的优点

	
<b>BIG5001L...</b>	<b>BIG5002L...</b>

它是一个完全意大利制造的半专业化产品，燃气供应阀门配有安全阀，可使用丁烷/甲烷和天然气。配有双冠状燃烧器，可达到3.5kw。

### BIG700系列灶具的优点

		
<b>BIG7002F...</b>	<b>BIG7002L...</b>	<b>BIG7001F...</b>

它是一个完全意大利制造的专业化产品，燃气供应阀门配有安全阀和试点火焰，可使用丁烷/甲烷和天然气。根据安装的燃烧器，本产品的电功率可在3.0 - 4.5 - 6.5kw之间变化。灶具特别薄（带烤架17cm），固定在灶具桌上后，不会像一般的灶具那样太高而不方便。因此，可以与您自己做的灶具桌搭配使用。

烤架系列和煎板系列灶具的所有型号都配有引导火焰、安全阀，并可以使用丁烷或甲烷和天然气。我们可提供用于改造的配件。并可根据订单要求的燃气类型来进行出厂调节。

### 烤架式Grillgas BIG600GG1/GG2的优点





**FRATELLI CASELLATO SPA 股份公司**

地址: Via Veneto n°20 - 36030 SARCEDO (VI)

电话: +39 0445 884222 - 884242 - 传真: +39 0445 885195

[www.cfparker.com](http://www.cfparker.com) - 电子邮箱: [parker@cfparker.com](mailto:parker@cfparker.com)

## 专业的CF PARKER

	
<b>烤架式GRILLGAS BIG600GG1</b>	<b>烤架式GRILLGAS BIG600GG2</b>

本产品配有一个专业的燃气式烤架，可按照小吃店、流动摊等烹饪场地的要求提供特定的尺寸。

烹饪靠一个燃烧器来实现，该燃烧器用于加热圆顶部件，从而反过来加热放食物的烤架。

放在灶盘里的水用于收集油质、污垢，减少油烟。水不产生蒸汽：不会把肉煮熟!!!

一个大的优点在于还可选用煎板（型号：PIFRYTOP600）使其转变为FRYTOP煎板型灶具。

其他可供烤架式灶具选择的配件还有盖子（型号：COBIG600），盖子可以使其变成一个类似的烤箱或在上桌前保持食物温度的装置。

需要清洁的部分易拆卸：没有铆钉或螺丝，连接位置全部采用卡扣方式。

### 烤架式Grillgas BIG700GG1/GG2的优点

	
<b>烤架式GRILLGAS BIG700GG1</b>	<b>烤架式GRILLGAS BIG700GG2</b>

这是一个厨房专用的燃气型烤架。

烹饪靠一个燃烧器来实现，该燃烧器用于加热圆顶部件，从而反过来加热放食物的烤架。

放在灶盘里的水用于收集油质、污垢，减少油烟。水不产生蒸汽：不会把肉煮熟!!!

相较于岩石烹饪更健康、清洁。

使用岩石会有肉类和鱼类串味的风险：如果今天煮肉明天煮鱼，当岩石没有清洗干净时，鱼可能会有肉的味道，反之亦然。

需要清洁的部分易拆卸：没有铆钉或螺丝，连接位置全部采用卡扣方式。



**FRATELLI CASELLATO SPA 股份公司**

地址：Via Veneto n°20 – 36030 SARCEDO (VI)

电话：+39 0445 884222 – 884242 – 传真：+39 0445 885195

[www.cfparker.com](http://www.cfparker.com) – 电子邮箱：[parker@cfparker.com](mailto:parker@cfparker.com)

## 专业的CF PARKER

如果要烤的食物非常的油，可以选择带槽的烤肉架，这样油垢就会被收集到槽中，从而不会产生明火导致烤焦食物。

我们还采用了一系列的措施使得该产品与外墙完全的隔离，当烤架工作时，墙壁是温暖的但不会过热。因此，避免了不必要的干扰，并确保了整个烧烤表面有一个均匀的温度。

为了便于安装，应把左右燃气接头装在设备后方，以便使操作者可连接到更方便的地方。

维修时，只需要卸下操作板上的两颗螺丝、取下操作板、找到需要维修的部分，而不需要从放置的位置上取出整个设备。

### 烤架式Grillgas BIG1200 820的优点

	
烤架式GRILLGAS BIG820GG	烤架式GRILLGAS BIG1200GG

这个考虑对BIG700GG1/2型也有效。

另外一个优点在于该烤架不会产生油烟，因此可以把该设备放在厨房中央，360度全方位地操作它。



FRATELLI CASELLATO SPA 股份公司

地址: Via Veneto n°20 – 36030 SARCEDO (VI)

电话: +39 0445 884222 – 884242 – 传真: +39 0445 885195

[www.cfparker.com](http://www.cfparker.com) – 电子邮箱: [parker@cfparker.com](mailto:parker@cfparker.com)

## 煎板式FRYTOP 800/800E的优点



煎板式Frytop系列使用了高热效的煎板：不带或带镀铬层的食物专用板。

燃气系列中，配有一个温控装置使其获得一个最优化的温度控制。

温控器根据设置的温度来关闭或启动燃烧器。

我们还采用了一系列的措施使得该产品与外墙完全的隔离，当煎板工作时，墙壁是温暖的但不会过热。

因此，避免了不必要的干扰，并确保了整个加热表面有一个均匀的温度。

当煎板带有镀铬层时热量不会被分散：手放到离板20cm处也不会感觉到热量；要到约2cm处时才会感觉到热量；

对厨师来说这是一个很大的优点，使得工作环境不会太热，脸也不会太烫。

为了便于安装，应把左右燃气接头装配在设备的后方，以便使操作者可连接到更方便的地方。

维修时，只需要卸下操作板上的两颗螺丝、取下操作板、找到需要维修的部分，而不需要从放置的位置上取出整个设备。

我们的煎板式Frytop系列产品不同于那些土耳其的产品，您可用我们提供的手柄来轻松拆卸煎板；并可简单地一合使其回到相应位置。

为了避免油垢溅到设备周围的区域，我们也提供，例如，一个可选的防喷溅装置（型号：SCHERMOFRY）。

滴油垢的盘很宽，位于易产生油脂的中间位置。

电灶系列中，在整个加热表面上安装了非常高效的细丝电阻。

电阻故障时，只需拆下该电阻，换上一个新的，并用螺丝固定在平面上即可。



**FRATELLI CASELLATO SPA 股份公司**

地址：Via Veneto n°20 – 36030 SARCEDO (VI)

电话: +39 0445 884222 – 884242 – 传真: +39 0445 885195

[www.cfparker.com](http://www.cfparker.com) – 电子邮箱: [parker@cfparker.com](mailto:parker@cfparker.com)