

Parallelamente allo studio delle macchine la HRG SA ha progettato una serie di accessori che sono indispensabili alla realizzazione dei progetti PIZZA CONO NEW e PIZZA OMBRELLIA. Il praticissimo forno di HRG SA è stato appositamente studiato e realizzato per consentire la cottura in 3 o 4 minuti dei prodotti nei vari punti vendita.

La HRG SA ha progettato e brevettato un meccanismo a rotazione che inserito all'interno del forno permette di cuocere verticalmente i prodotti, (soprattutto i coni) in modo uniforme. A differenza dei forni che si trovano sul mercato, quello della HRG SA è completamente chiuso dal vetro che protegge l'operatore da eventuali fuoriuscite di calore e impedisce sprechi economici e di calorie.

I forni della HRG SA sono tutti ventilati e permettono di cuocere al loro interno sia i coni che le ombrelline.

Ci sono 3 modelli di forno: ^P

MODELLO DOMENICA che cuoce 30 coni oppure 6 ombrelline ogni 4 minuti.

MODELLO LISA che cuoce 15 coni o 3 ombrelline ogni 4 minuti.

MODELLO ROBERTA che cuoce 10 coni o 25 ombrelline ogni 4 minuti.

I prodotti cotti nel forno oppure ancora freschi possono essere esposti in apposite VETRINE che la HRG SA ha progettato appositamente da inserire nei KIT. ^S

Sono vetrine riscaldate predisposte all'esposizione sia dei CONI che delle OMBRELLINE. Esse hanno un sistema rotatorio che permette al cliente di vedere facilmente il prodotto esposto e permette all'operatore di prendere il prodotto e servirlo con facilità.

Per la preparazione del CONO PIZZA e della PIZZA OMBRELLINA la HRG SA mette a disposizione degli speciali supporti in inox appositamente costruiti per contenere 1 PIZZA OMBRELLINA oppure 5 PIZZA CONO. ^W

Gli stessi supporti sono utilizzabili per la cottura dei prodotti all'interno dei forni. Infatti il sistema di cottura nei forni HRG SA è semplicissimo, ovvero, dopo la loro farcitura è sufficiente prendere i prodotti adagiati sullo speciale cestello in inox ed inserire lo stesso nel forno.

Per coloro che effettuano il servizio ai tavoli la HRG SA ha creato dei particolari cestelli, comodi da trasportare che supportano 12 PIZZA CONO oppure 4 PIZZA OMBRELLINA per volta.

