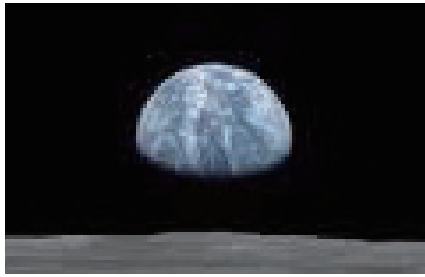


Shinpo fue el primero en el mundo en desarrollar una parrilla sin humo que es duradera con altas temperaturas.



Parrilla eléctrica sin humo Shinpo

SERW-CE

Cumple con los estándares de seguridad de la UE



Cero emisiones de CO2

Las parrillas eléctricas Shinpo son amigables tanto con el medio ambiente global como con los empleados.

Razón 1

Menor posibilidad de lesiones para los empleados

Razón 2

Fácil de limpiar

Razón 3

Menos piezas
Todas las partes son más duraderas

Razón 4

Medidas rigurosas de prevención de descargas eléctricas.
Medidas de impermeabilización rigurosas

Razón 5

Menores costos de construcción en comparación con el gas..



Razón 6

Menores costos de construcción en comparación con el gas.

Razón 7

Menos caro que los modelos de gas.

Razón 8

Más confiable

Razón 9

Fácil de operar.

Razón 10

Sin cocción desigual.

Estándar: LVD: 2014/35/EU EMC: 2014/30/EU	Directivas EN 60335-1 LVD: EN 60335-2-36
Clasificación: 220~240 Vac, 50/60 Hz, 2000 W,	Directivas EN 62233 EMC: EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Seguridad, protección y deliciosa parrillada, todo combinado.

Las sonrisas de los empleados felices se suman a la experiencia total.

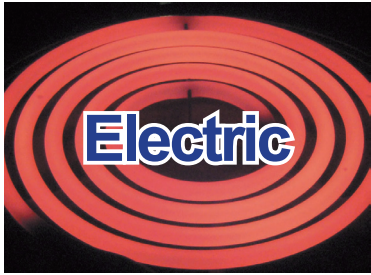

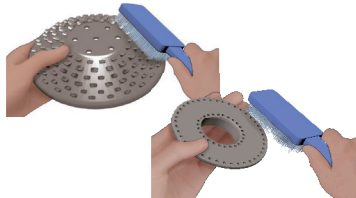


Cuando la parrilla es deficiente, hay una espiral descendente. Los empleados se estresan, el personal se frustra; el trabajo se convierte en una tarea; los clientes reciben un servicio desigual; las sonrisas de los empleados se convierten en ceños fruncidos; los empleados renuncian por frustración; los clientes ya no están contentos; la popularidad del restaurante declina; y las ventas sufren. Los empleados juegan un papel fundamental en el éxito de un restaurante Yakiniku no es solo la calidad de la carne y la salsa. .

Estas son algunas de las razones por las que los restauradores inteligentes eligen las parrillas eléctricas sin humo Shinpo.

- | | |
|--|---|
| <p>#1 Los empleados a menudo se queman o se lesionan en el trabajo. Esta situación los lleva a dejar el trabajo. Los equipos peligrosos o difíciles de usar es la razón por la que citan con mayor frecuencia.</p> <p>#2 A los empleados simplemente no les gusta limpiar. Limpiar es molesto y agotador.</p> <p>#3 Las piezas a menudo se rompen y es difícil encontrar piezas de repuesto.</p> <p>#4 Las fugas de agua pueden provocar averías.</p> <p>#5 Recientemente se han experimentado un aumento en los incidentes de incendios. Esto es motivo de gran preocupación.</p> | <p>#6 El deterioro de las tuberías de gas puede ser un problema. Los costos de construcción se reducen al cambiar a electricidad.</p> <p>#7 Al propietario del edificio no le gustan los sistemas gas. Empiezan a preocuparse por la posibilidad de un incendio.</p> <p>#8 Las fallas del equipo pueden provocar que las mesas se queden fuera de servicio. Las pérdidas financieras son difíciles de recuperar.</p> <p>#9 Las parrillas de gas a menudo requieren un ajuste de calor frecuente, lo cual es muy inconveniente.</p> <p>#10 Las parrillas eléctricas sin humo de Shinpo son la opción correcta para cocinar con calidad y consistencia. Su reputación es bien merecida.</p> |
|--|---|

Shinpo was the first in the world to develop a smokeless grill

Gas vs. Electric Grills: Pros and Cons

			
Cost	30% cheaper than gas type	30 to 40% higher than electric type	Electric type and approximation
Heat	Cooking surface: 210~255°C	Cooking surface: 200-250°C (SPRW) 235-280°C (SKRW)	Cooking surface: 215-220°C
Clean up	Cleaning the electric heating coil is easy with a brush. 	Difficult to clean grime out of gas burner holes. 	There are fewer surfaces to clean. Employees do not want to clean the ash receptacle when there are sparking embers. 
Burden on Employee	Since there is only one electrical switch, it is easy to operate. There is no need to worry about flare-ups or burn-outs. 	Having to adjust the temperature too often. Too much back-and-forth. Reasons employees quit the job. Ignition failures and gas leakage due to clogging grime. 	Transporting and installing charcoal can cause burns. Two staff members are required for the charcoal operation, increasing costs. Customers often get burned by sparks and ash from the fire. 
Store Contract	More advantageous for obtaining tenant contracts within skyscrapers, shopping malls and luxury hotels. Easier to get a building permit and fire permit.	Disadvantages to tenant contracts. Concerns about uncontrolled fires and explosions. It is more difficult to obtain a building permit or fire permit; takes a longer time. Greater safety regulations apply.	Disadvantages to tenant contracts. Concerns about uncontrolled fires and explosions. It is more difficult to obtain a building permit or fire permit; takes a longer time. Greater safety regulations apply.
Construction Costs	\$313K- ---	\$377K- \$64,000 for gas pipe and alarm system	\$XXX ---
Utility Costs	\$3,920	\$2,219	\$8,159 High charcoal costs

Price: Comparison by Shinpo product. Construction cost: 20 stores (Manhattan, NY city) Utility cost: 20 grills, 45 minutes per rotation, 3 turnovers per day.

The service staff is the heart and soul of a Yakiniku restaurant.

It is very important to reduce the burden of daily cleaning and the back-and-forth to adjust the heat.

The grease catchers below only require washing once per day, at closing.

