

Får vi lov att presentera

# DHMC™

Digital Heat and Moisture Control

För kraftigt förlängd varmhållning med bibehållen matkvalitet

Porkka har utvecklat ett sortiment av revolutionära varmhållningsbänkar för tillagad mat, DHMC™ som har tagits fram för att möjliggöra förvaring av färdiglagad mat i flera timmar längre än i traditionella varmhållningsbänkar. Effektiviteten i köket ökar väsentligt där kunderna valt Porkkas DHMC™ koncept.

Principen för att uppnå detta fås genom att addera luftfuktighet kombinerat med värme och fläktstyrd ventilation. Vi har redan levererat ett stort antal av dessa produkter till restauranger, hotell, färjor och militära anläggningar.

**PORKKA**

Porkka Scandinavia AB  
Industrigatan 21, 619 33 Trosa  
Tel: 0156-348 40, [www.porkka.se](http://www.porkka.se)

