



FREIDORAS SIN HUMOS NI OLORES

Modelo PFA Y PFC 5700

La carga del producto es frontal, abriendo la puerta delantera cargue la cesta, ciérrela y pulse el programa deseado, la cesta baja y el producto se fríe. Una vez acabado el equipo pita para recordarle que el ciclo ha acabado y debe sacar el producto.

El modelo PFA 5700 es totalmente automático. El operador no está nunca en contacto con el aceite. Introduzca el producto por la tapa superior, seleccione el programa deseado y una vez

acabado el producto es expulsado automáticamente, además mientras se fríe la primera tanda ya puede cargar la segunda para una mayor producción. Opcionalmente existe un calentador infrarrojo bajo el cajón de carga para mantener sus fritos en perfectas condiciones.

La seguridad está garantizada con su sistema de extinción de incendios.



modelo: PFA 5700

- 434 x 677 x 762 mm (a x f x h)
- > 11 litros de capacidad de aceite
- > 36 Kg/h de producción aproximadamente
- > Carga superior
- > Descarga automática
- > 10 preprogramas
- > Infrarrojo inferior opcional
- > 1 extintor interno y otro interno
- > 8.1 kw. 240 v
- Monofásica

modelo:
PFC 5700



- 434 x 409 x 587 mm (a x f x h)
- > 8 litros de capacidad de aceite
- > 27 Kg/h de producción aproximadamente
- > Carga frontal
- > Descarga manual
- > 10 preprogramas
- > 1 extintor interno y otro interno
- > 5.7 kw. 240 v
- Monofásica

amplia la información en www.proyecto51.com/perfect_fry

Fría de manera profesional sin necesidad de campana de extracción. Los modelos **Perfect Fry** no emiten olores ni humos y se colocan en el mostrador. Ofrezca a sus clientes patatas fritas, aros de cebolla, croquetas, palitos de queso e infinidad de fritos sin necesidad de salida de humos.