

Proyecto 51 comercializa Un nuevo modelo aún más cómodo para completar la gama.

Freidoras profesionales libres de humos y olores, que no necesitan instalar sistemas de ventilación.

La freidora profesional Perfect Fry, tiene la mayor capacidad de producción de su categoría. Su sistema patentado de filtración de aire, elimina humos y olores, permitiendo servir los productos sin necesidad de instalar sistemas de extracción.

- Es compacta y ligera, ocupando muy poco espacio.
- Dispone de un sistema anti-incendios integrado ofreciendo la máxima seguridad.
- Es muy fácil de usar. Incluye pantalla interactiva.
- El diseño modular del equipo lo hace muy fácil de limpiar y prestar mantenimiento.

Perfect Fry se caracteriza por su sistema patentado de filtración de aire, el cual evita la emisión de humos y olores, permitiendo servir fritos sin necesidad de instalar costosos sistemas de extracción.

El aire que sale del compartimiento de fritura primero pasa por un filtro de grasa, y a continuación, el aire pasa por el cartucho del filtro de aire. El filtro utiliza distintas capas o medios de filtración permitiendo la fritura sin humos ni olores. El filtro de carbón activado elimina cualquier remanente de olor.

En el proceso de carga y descarga del producto el operario no está en ningún momento en contacto con el aceite caliente, lo que garantiza la máxima seguridad. Además, incorpora un sistema anti-incendios que atacaría el eventual incendio evitando que éste se propague. El sistema consiste en una unidad (con interruptor y válvula de presión), con un mecanismo de palanca, un terminal de fusibles, una estación manual y dos tubos. El sistema puede ser utilizado de forma manual o bien, automáticamente.

Dispone de pantalla y teclado interactivos para la comodidad del operario. Tan sólo hay que teclear el tiempo de fritura que requiere cada alimento y presionar el botón. Ofrece la opción de personalizar los tiempos y tenerlos programados para que sólo sea necesario apretar el botón correspondiente para cada alimento.

El último lanzamiento de Perfect Fry ha sido el modelo PFA5700 con una operativa aún más cómoda. La carga del producto también es frontal y muy fácil de utilizar: introducir el alimento en el cajón externo y presionar el botón correspondiente al producto que se desea freír. El cajón externo vierte el producto en la cesta interior que se baja automáticamente y al finalizar el tiempo de fritura, el producto sale directamente por la parte de abajo a la bandeja inferior, listo para ser servido.

La tecnología del modelo PFA5700 permite al operador ahorrar tiempo ya que mientras se está friendo un producto puede cargar el cajón frontal para la próxima fritura.