PerfectFry Counter-Fritteusen

Counter-Fritteuse PFA (mit Feuerlöschsystem)
Counter-Fritteuse DSA (ohne Feuerlöschsystem)

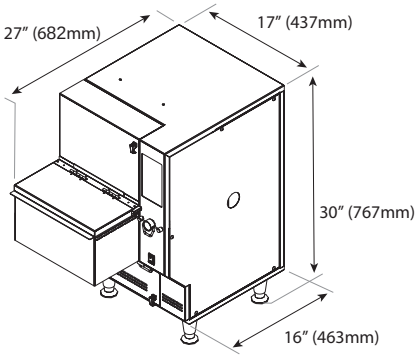
Beschreibung:
Die vollautomatischen Counter-Fritteusen PFA/DSA von PerfectFry ermöglichen das Frittieren an jedem Ort und zu jeder Zeit. Mit der integrierten Abluftanlage bietet die PerfectFry eine optimale Lösung für jeden Standort. Das ideale Gerät bei geringstem Platzbedarf. Schon eine Fläche von 1 m^2 reicht aus, um z.B. das Speisenangebot zu erweitern - mit Pommes, Chicken Wings und weiteren trendigen Fingerfood-Produkten.
Die Frittierprodukte werden ganz einfach in die Vorratsschublade eingefüllt und rutschen beim Start des Frittiervorgangs automatisch in das Fett/Öl. Während des Frittiervorgangs kann bereits die nächste Portion in die Vorratsschublade eingefüllt werden. Nach Ablauf der Frittierzeit werden die fertig frittierten Speisen wieder ausgeworfen. Die nächste Charge wird automatisch gestartet, je nach Programmwahl. Der komplette Frittiervorgang läuft vollautomatisch ab. Die elektronische Steuerung sorgt für immer gleiche Ergebnisse. Für unterschiedliche Produkte können entsprechenden Frittierzeiten programmiert werden.
Es erfolgt keine Berührung mit heißem Fett während der Produktion. Die integrierte Abluftanlage filtert die Wrasen und sorgt für eine Umgebung ohne störende Gerüche.

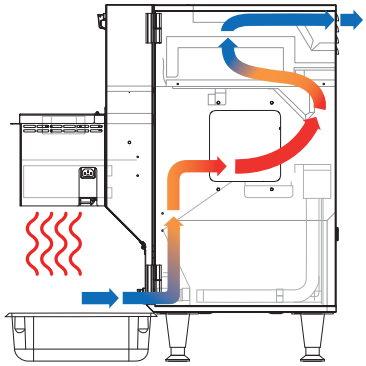
Das Gerät ist mit oder ohne Feuerlöschsystem erhältlich.

Zubehör/Optionen:
- Heizlampe zur Warmhaltung

Technische Daten PFA/DSA:

Elektroanschluss:	400 V; 3NPE; 7,7 kW
Beckenkapazität:	11 Liter Öl
Frittierkapazität:	40 kg pro Stunde
Maße B/T/H:	437 x 682 x 767 mm
Standfläche B/T/H:	434 x 409 mm





TDS GmbH • Technik, Design & Service für die Gastronomie Gießerallee 10 • 47877 Willich
Telefon: 02154 - 92 37 5 • Fax: 02154 - 92 37 75
Internet: www.t-d-s.info • E-Mail: info@t-d-s.info

Alle Angaben ohne Gewähr.
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.
Stand: Februar 2024