

PerfectFry Counter-Fritteusen



Counter-Fritteuse PFC (mit Feuerlöschsystem) Counter-Fritteuse DSE (ohne Feuerlöschsystem)



Beschreibung:

Die halbautomatischen Counter-Fritteusen PFC/DSE 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 m² reicht aus, um z.B. das Speisenangebot zu erweitern - mit Pommes, Chicken Wings und weiteren trendigen Fingerfood-Produkten.

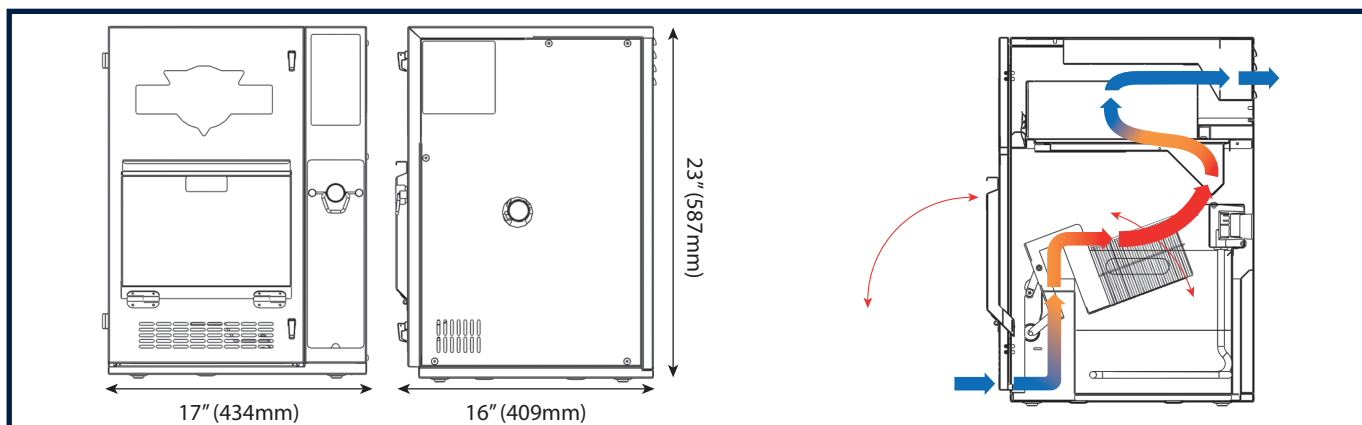
Die Frittierprodukte werden ganz einfach portionsweise eingefüllt und rutschen nach dem Schließen der Klappe in den Frittierkorb. Nach Ablauf der Frittierzeit werden die fertig frittierten Speisen mit dem Korb wieder entnommen. Der komplette Frittiervorgang läuft vollautomatisch ab. Die elektronische 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.

Technische Daten PFC/DSE:

Elektroanschluss:	400 V; 3NPE; 5,7 kW
Beckenkapazität:	8 Liter Öl
Frittierkapazität:	27 kg pro Stunde
Maße B/T/H:	434 x 409 x 587 mm



TDS • 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: September 2016