

FAST**CHEF**^{ELITE}



QUANDO O CHEF É UMA
MÁQUINA PERFEITA

FASTCHEF ELITE

MÁQUINA DE FRITUTRA AUTOMÁTICA



CARACTERÍSTICAS

Sem fumos
Sem odores
Sem mistura de sabores

Alta produção
Fritura simultânea de produtos diferentes
Alta rentabilidade
Alta qualidade de fritura

Fabricada em aço inoxidável
Compacta e segura
Baixo consumo elétrico

Múltiplas Localizações
Possibilidade de utilização em locais sem saída de fumos
Sem instalação

Frita produtos frescos e congelados
Saída automática de produto
Fritura crocante, sem excesso de gordura
Produto apetecível

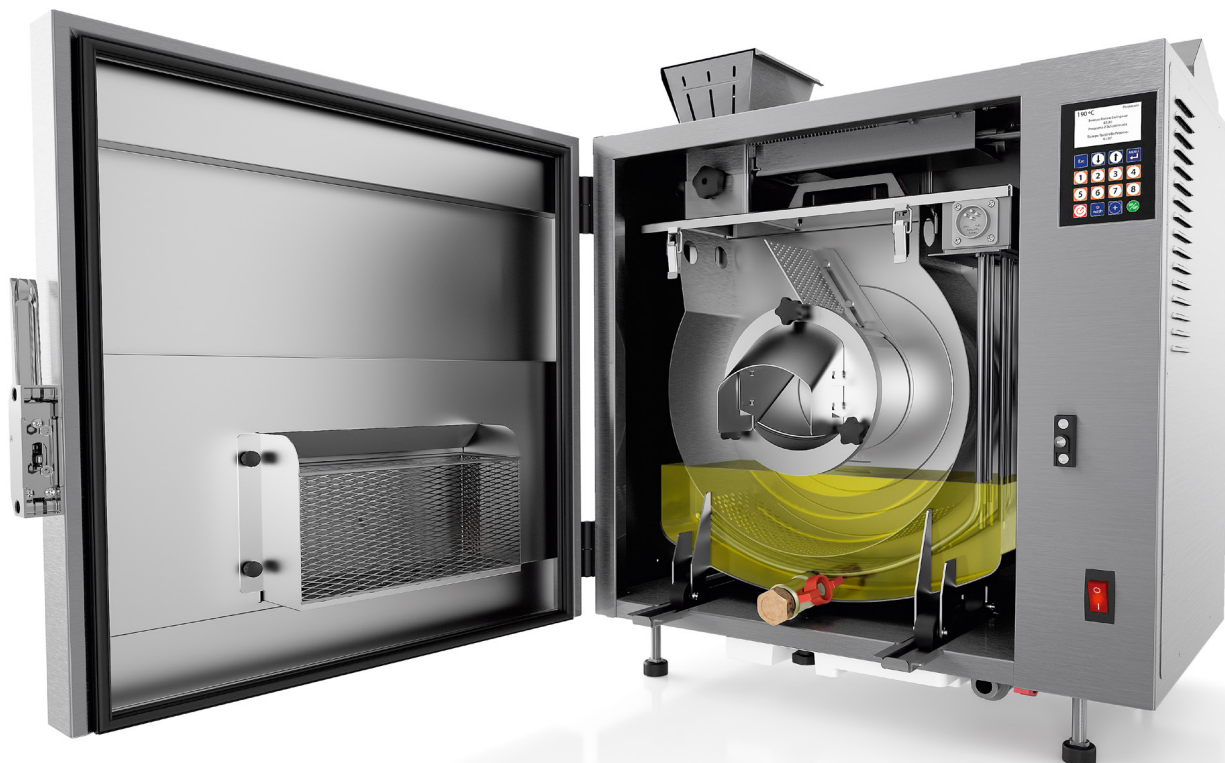
8 Programas de fritura configuráveis
Simples de operar
Rápida e intuitiva
Intervenção mínima
Fácil manutenção e limpeza

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS FAST CHEF ELITE

Eletricidade: 3.9Kw / 220V / Monofásica / 20 AMP

Capacidade de óleo: 6 litros

Construção: Aço inoxidável AISI 304L e 430



CLIENTES E LOCAIS DE INSTALAÇÃO

- Restauração rápida
- Restauração temática
- Cafetarias
- Pizzarias
- Bares de "Tapas"
- Empresas de "Catering"
- Lojas de conveniência
- "Take Away"
- Hamburguerias
- Cervejarias
- Tabernas
- Restaurantes típicos
- Centros Comerciais
- "Corners"
- Discotecas
- Cinemas
- Hotéis
- Universidades
- Complexos desportivos
- Piscinas
- Cozinhas móveis
- Venda Ambulante "Roulotes"
- Estações de Esqui
- Apoios de praia
- "Quioskes"
- Aeroportos
- Estações de comboio
- Estações de autocarros
- Córner



Fast Chef Elite é um equipamento inovador, desenhado para combinar prestígio ao negócio com ótimos níveis de rentabilidade, oferecendo alta qualidade de fritura em tempo record.

Uma pessoa só, controla todo o processo. Precisa unicamente de carregar num botão e recolher o produto pronto a servir.

Sem necessidade de cozinha nem de cozinheiro.
Sem fumos. Sem cheiros. Sem mistura de sabores.
Sem complicações.

Com segurança. Com qualidade. Com rentabilidade.
Com rapidez. Com eficiência. Com carinho

FAST**CHEF** ELITE





AS VANTAGENS IMEDIATAS DE FAST CHEF ELITE

A RENTABILIDADE.

Fast Chef Elite coloca à disposição dos profissionais HORECA uma ferramenta de trabalho que permite ampliar a sua oferta de produtos fritos variados, incrementando assim a faturação e as margens de lucro.

O SABOR.

A fritadeira automática FAST CHEF ELITE utiliza uma tecnologia avançada que consegue sabores requintados, em relação a uma fritura tradicional.

O seu avançado sistema de filtros extrai a água e as partículas ativas do óleo, obtendo assim uma fritura perfeita, saudável e sem mistura de sabores.

A APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS

A textura crocante dos fritos, as “matizes” gastronomicamente atrativos no dourado dos alimentos e a meticulosidade absoluta com que FAST CHEF ELITE, escorre o óleo de cada produto, são qualidades difíceis de imitar numa cozinha convencional.





A RAPIDEZ.

Fast Chef Elite oferece a fritura tradicional em tempo record, graças ao seu desenho especial, minimiza as perdas de calor, mantém o óleo à temperatura ótima e acelera a fritura.

A VERSATILIDADE.

Fast Chef Elite fritas tapas convencionais e "finger food" com a mesma eficácia e pode utilizar alimentos frescos, congelados, doces, salgados, tradicionais, mediterrâneos, exóticos ou "gourmet" com o mesmo nível de qualidade.

A alta produção **Fast Chef Elite** é apropriada para abastecer serviços de "take away", estabelecimentos de "fast food", restauração tradicional, "casual dining", cafeterias, bares de tapas, "catering", estações de serviço, etc.

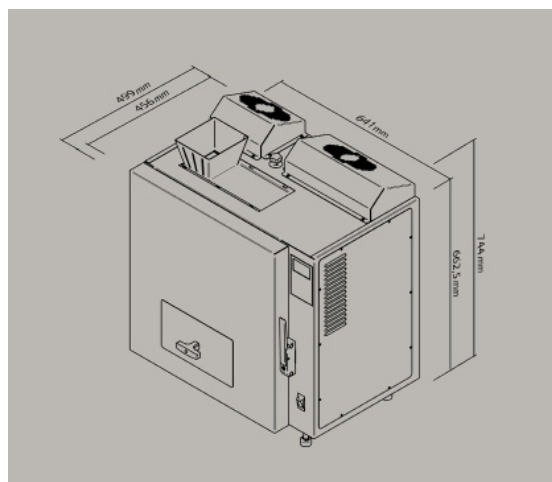
AS DIFERENÇAS EM RELAÇÃO AOS EQUIPAMENTOS TRADICIONAIS E OUTRAS FRITADEIRAS COMPACTAS.

A área de I+D+i de Qualityfry desenvolveu um módulo inovador de fritura fechada e vertical, em oposição aos depósitos horizontais e abertos.

A aplicação desta tecnologia no seu **Fast Chef Elite**, permite fritar com ausência de luz, quase sem oxigénio, elimina as partículas ativas e a água do óleo, mantendo-o livre de restos de alimentos e prolongando a sua vida útil.

Além disso, minimiza as perdas de calor e mantém a temperatura do óleo sem alterações durante a fritura.

Estes atributos e outros pequenos segredos, consegue evitar a mistura de sabores e o excesso de gordura, diferenciando-nos assim dos restantes equipamentos.





SEGURANÇA.

A câmara de fritura de **Fast Chef Elite** está construída com uma chapa dupla de aço inoxidável (AISI 304L) que isola as altas temperaturas do interior e protege totalmente o operador e o seu espaço envolvente.

O seu sistema anti incêndios dispõe de uma sonda dupla que envia continuamente informação da temperatura do óleo ao software de controle.

Incorpora também um mecanismo automático que desliga a resistência elétrica e um termostato de segurança. Mas, a maior segurança anti incêndios está na configuração fechada da câmara de fritura que permite fritar com uma concentração de oxigénio muito baixa.

A LIMPEZA DO LOCAL.

Nada de fumos. Nada de cheiros. **Fast Chef Elite** só expulsa ar seco e livre e partículas de cheiro, graças a um avançado sistema de extração que utiliza uma etapa dupla de decantação e uma terceira fase de filtragem através de carvão ativo de alta concentração.

A MANUTENÇÃO.

A câmara de fritura de **Fast Chef Elite** é um corpo fechado, isolado dos restantes elementos a isso se deve, que o processo de fritura não suja o móvel nem outros componentes da máquina.

O seu desenho permite lavar facilmente as peças desmontáveis, inclusivamente algumas delas no lava-loiças.

Fast Chef Elite tem um programa que facilita a eliminação de restos de alimentos.



* As dimensões e as características podem variar de acordo com as tolerâncias de fabrico permitidas. Os desenhos e ilustrações são indicativos.
A QUALITYFRY, S.L. reserva-se ao direito de efectuar qualquer alteração que considere oportuno sem aviso prévio.

