

Cozinha inteligente

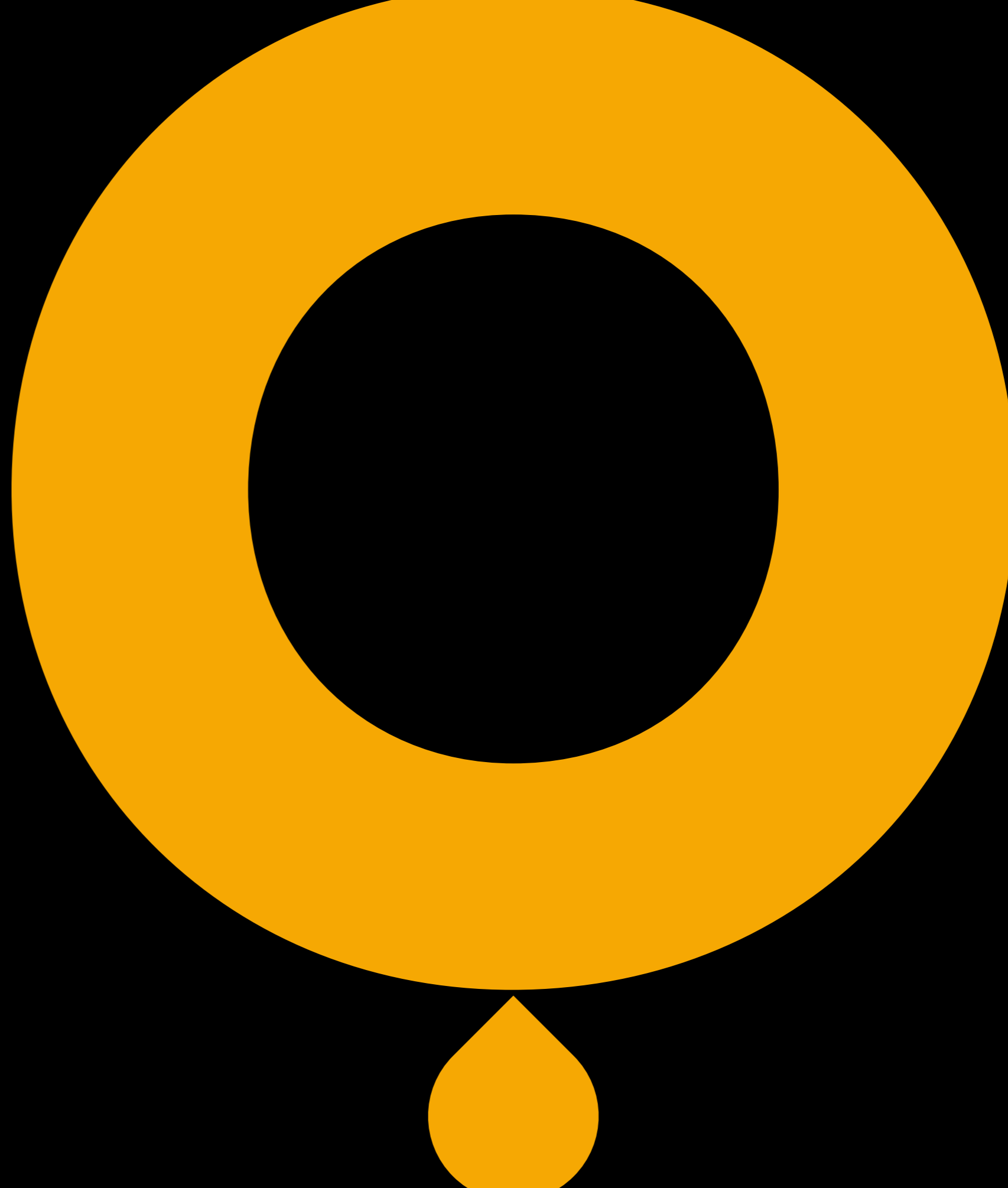
O ecrã tátil de 5" permite um controlo intuitivo dos programas de cocção e uma monitorização rápida de toda a máquina.

Seja mais livre e deixe que o seu Fast Chef Elite + frite uma e outra vez os deliciosos fritos que os seus clientes exigem.



Avda. Arroyo del Santo nº 4 y 6, Planta -1 Izq.
28042 Madrid (Espanha)

Telefone — +34 913 759 567
E-mail — info@qualityfry.com
Web — www.qualityfry.com



Esqueça tudo
o que sabe sobre
a fritura

ECOFRY SYSTEM O ciclo perfeito



Protege o óleo da luz



Controla a temperatura em duas alturas



Minimiza o contacto do óleo com o oxigénio



Remove continuamente o óleo



Condensa e filtra

Sem fumos, sem odores

Só expulsa ar seco e livre de partículas de odor.

Sem riscos

A câmara isola as altas temperaturas e protege o operador. Sistema anti-incêndios com sonda dupla e software de controlo.

Limpo e fácil

O processo de fritura não suja a área envolvente nem os demais componentes da máquina.

Mais sustentável e mais rentável do que uma fritadeira aberta

↓ 24 %

de consumo
elétrico*

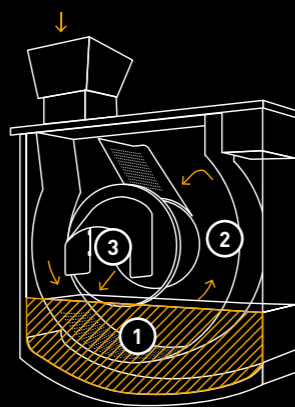
↓ 37 %

de consumo
de óleo*

↓ 27 %

de tempo
de fritura*

*estudo e certificação realizados pela SGS. N.º ref. 91117/507076/AF/17



1 FRITURA

Protege o óleo da luz, da água e do oxigénio aumentando a sua vida útil.

2 SECO, DOURADO E CROCANTE, com extração de:

Água e óleo evaporado e partículas sólidas volatilizadas.

3 EXTRAÇÃO



FCE+ CARROUSEL

Automatização a grande escala

Um ritmo inigualável

Sem necessidade de recarregar cada porção. O seu desenho inovador permite dispor de cinco porções de 500 gramas cada, quatro no carrossel e uma na câmara de fritura.

Gestão múltipla de produto

Só terá de retirar o recipiente cheio com a porção recém-frita e colocar um dos vazios no centro da cuba.

FCE+ GOURMET

Rápida e versátil

Carregar e fritar

Adequada para funções intermédias, onde o mais prático é carregar e fritar. Preparada para fritar duas porções de cada vez, enquanto a terceira espera na abertura de entrada.

Eletrónica inteligente

Graças ao avançado Visor Tátil desenvolvido na gama Fast Chef Elite +, poderá controlar de forma intuitiva o número de porções, o idioma, o enchimento de óleo e muitas mais opções que tornarão o seu trabalho mais fácil.



FAST CHEF ELITE

Simples e eficaz

Compacta e eficiente

Preparada para oferecer alimentos recém-preparados da mais alta qualidade de forma completamente autónoma e funcional. O seu sistema compacto, eficiente e limpo consegue um produto em tempo recorde e com acabamento perfeito.

Autónoma e funcional

Cozinhar com a Fast Chef Elite é tão simples como colocar o produto que se pretende frigar na abertura de entrada, premir o programa correspondente e, depois de concluída a fritura, retirá-lo perfeitamente cozinhado e escorrido.



37 %
menos
de óleo

Um produto saudável e de qualidade

A Fast Chef Elite+ reduz em 37% o consumo de óleo* em comparação com uma fritadeira de cuba aberta. Representa uma redução importante na ingestão de gorduras absorvidas pelo produto, produzindo uma fritura mais saudável e de maior qualidade.

*estudo e certificação realizados pela SGS. N.º ref. 91117/507076/AF/17

Dados técnicos

FCE+

Altura X Largura X Profundidade: 760 x 670 x 500 mm
Eletricidade: 4,6 KW / 230V 50-60Hz / Monofásica 20 AMP
Capacidade de óleo: 5,5 litros.
Sensor do nível mínimo de óleo
Ecrã tátil 5"
Programação eletrónica: Micro SD
Construção: aço inoxidável AISI 304 L e 430

FCE

Altura x Largura x Profundidade: 760 x 650 x 500 mm
Eletricidade: 3,9 KW / 230V 50-60Hz / Monofásica 20 AMP
Capacidade de óleo: 5,5 litros.
Ecrã 3,5"
Construção: aço inoxidável AISI 304 L e 430

Acelere o seu negócio com a Fast Chef Elite+

A nossa tecnologia permite-lhe digitalizar e automatizar a sua área de produção de fritura para maximizar a sua rentabilidade, mantendo um ótimo nível de qualidade.