



Freidora **Qualityfry Fast Chef Elite**, Gourmet Basic una freidora compacta sin humos y sin olores que sólo expulsa aire seco y libre de partículas de olor. Se trata de una máquina perfecta para lugares donde no es posible tener una salida de humos, para caterings y en general para todo tipo de negocios que busquen una fritura con un sistema eficiente y limpio que proporciona un acabado perfecto.

Catálogo de freidoras sin humos industriales

Freidora industrial sin humos **Qualityfry Fast Chef Elite Gourmet Basic**, una máquina compacta y eficiente preparada para ofrecer comida recién preparada de la más alta calidad de forma completamente autónoma y funcional. Su sistema compacto, eficiente y limpio consigue un producto en tiempo récord y con acabado perfecto.

Cocinar con Fast Chef Elite es tan sencillo como colocar el producto que se quiera freír en la tolva de entrada, pulsar el programa correspondiente y una vez finalizada la fritura recogerlo perfectamente cocinado y escurrido.

- Sólo expulsa aire seco y libre de partículas de olor
- La cámara aísla las altas temperaturas y protege el operario.
- Sistema anti-incendios con doble sonda y software de control.

FREIDORA SIN HUMOS QUALITYFRY FAST CHEF ELITE GOURMET



- El proceso de fritura no ensucia el entorno ni los demás componentes de la máquina.
- Medidas (Alto x Ancho x Fondo): 770 x 670x 500 mm.
- Electricidad: 4.5 KW / 230 V / 20 AMP
- Capacidad de aceite: 5,5 L.
- Pantalla: 3,5"
- Construcción: acero inoxidable AISI 304 L y 430
- Capacidad de tolva entrada (patatas juliana): 500 gr.
- Producción por hora* (patatas juliana): 10.5 Kg*
- Peso: 65 Kg

* La producción puede variar en función al producto a freír. Se determinó la producción con patatas congeladas de corte 6 x 6 mm.)

Ficha técnica:

- Espesor del panel: 770 x 670x 500 mm.