

MODÈLES DE LA SÉRIE PFA INTERNATIONALE

FRITEUSE AUTOMATIQUE DE COMPTOIR SANS CONDUIT D'ÉVACUATION

Conception perfectionnée



- SYSTÈME DE CUISSON ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE
- CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT PAR L'AVANT
- ENCOMBREMENT RÉDUIT
- RÉGLAGES PROGRAMMABLES
- SANS ODEUR
- HOTTE INTÉGRÉE SANS CONDUIT D'ÉVACUATION
- DISPOSITIF D'EXTINCTION INTÉGRÉ
- LA PLUS GRANDE PRODUCTION
- FACILE À NETTOYER
- COMPLÈTEMENT FERMÉ
- EN OPTION : LAMPE CHAUFFANTE EN CÉRAMIQUE À INFRAROUGE ET KIT DE VIDANGE D'HUILE
- PANIER ANTI-ADHÉSIF



PERFECT FRY COMPANY LLC
Adresse postale :
P.O. Box 501
Concord, NH 03302 (États-Unis)
Adresse de livraison :
10 Ferry St.
Concord, NH 03301 (États-Unis)

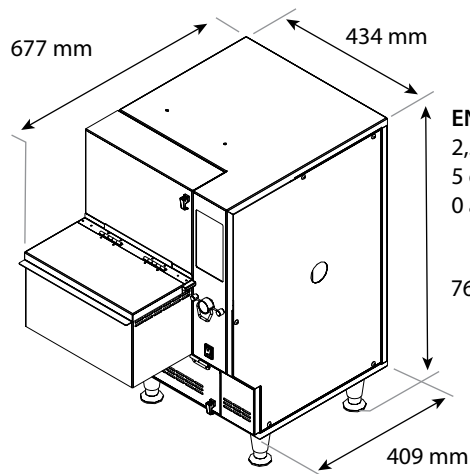
www.PerfectFry.com

Renseignements généraux :
Téléphone : 1-603-225-6684
Télécopie : 1-603-225-8472
Adresse électronique :
profits@perfectfry.com

La référence en matière de friteuse sans conduit d'évacuation



ENCOMBREMENT ET DÉGAGEMENTS



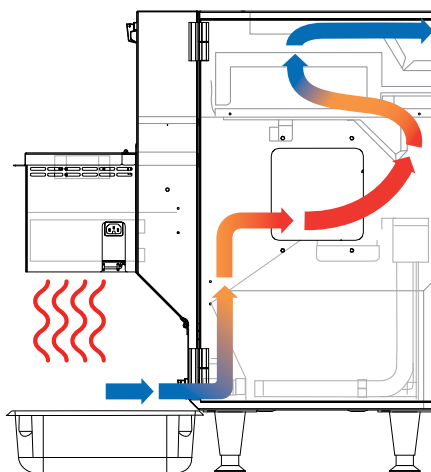
ENCOMBREMENT ET DÉGAGEMENTS

2,5 cm latéralement
5 cm à l'arrière
0 au-dessus

762 mm

409 mm

SCHÉMA DE CIRCULATION D'AIR



FONCTIONNALITÉS ÉLECTRONIQUES PERFECTIONNÉES

- Sensibilité du temps de cuisson (CTS)[™]
- Mode veille
- Compteurs à présélection
- Cycle de cuisson pour chargement double
- Sensibilité au type d'aliment[™]
- Dispositif de surveillance du temps de maintien en chaleur

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	PFA 720	PFA 720	PFA 570	PFA 570
N° DE COMMANDE Fonction du pays de destination et des options, téléphoner au +1-603-225-6684				
ALIMENTATION (V)	240	400/230Y triphasé	240	400/230Y triphasé
CONSUMMATION (A)	30	10,4	26	8,2
INTENSITÉ DU CIRCUIT (A)	32 mini**	16 mini*	32 mini**	16 mini*
OPTION DE CORDON D'ALIMENTATION	à câbler par l'installateur			
PUISSANCE (kW)	7,6	7,2	6,1	4,2
CAPACITÉ (kg/h)‡	40 kg	40 kg	31 kg	31 kg
ÉLÉMENT CHAUFFANT (kW)	7,2	7,2	5,7	3,8

TECHNOLOGIE RAPIDFRY[™]

La technologie RapidFry[™] permet de précharger des produits à cuire dans le tiroir pendant que d'autres produits sont en cours de friture. La cuisson de ce deuxième chargement commencera automatiquement à la fin du cycle de cuisson en cours.

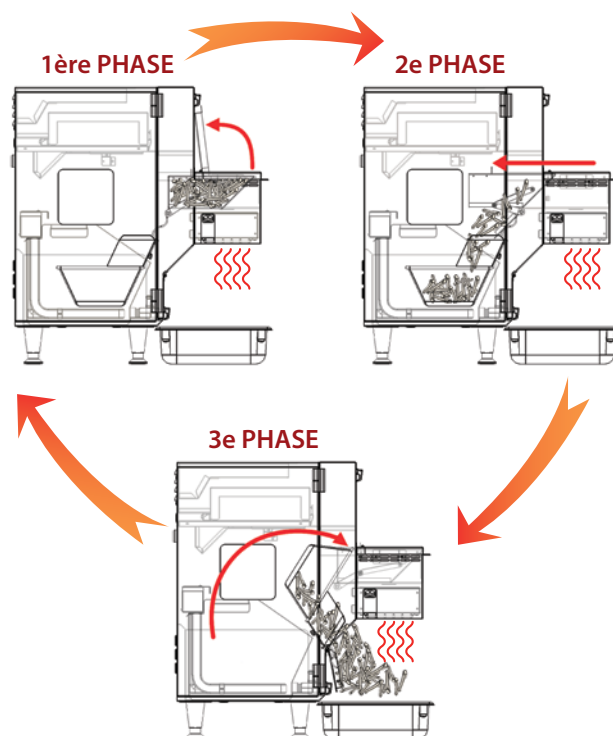
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

* Destiné à un circuit particulier de 16 A. Utiliser du câble H07RN-F (fils de 2,5 mm²) pour les cordons d'alimentation. Cette friteuse doit impérativement être raccordée de manière correcte à un circuit triphasé 400/430V particulier, mis à la terre, conformément aux normes et réglementations applicables.

** Destiné à un circuit particulier de 32 A. Utiliser du câble H07RN-F (fils de 10 mm²) pour les cordons d'alimentation. Cette friteuse doit impérativement être raccordée de manière correcte à un circuit monophasé 240 V particulier, mis à la terre, conformément aux normes et réglementations applicables.

‡ Pour des frites rapides 1,5 minute.

Lampe chauffante (voir ci-dessous)	Circuit séparé
Phase	Monophasé (3 fils), triphasé (5 fils)
Fréquence	50/60 Hz
Poids	57 kg
Poids en ordre d'expédition	62 kg
Dimensions en ordre d'expédition	
	Profondeur : 635 mm
	Largeur : 559 mm
	Hauteur : 762 mm
Volume d'expédition :	0,271 m ³
Capacité d'huile :	11 l
Capacité de production :	1350 g par chargement



ACCESSOIRES EN OPTION

Lampe chauffante

(Référence en fonction du pays de destination. Téléphoner au +1-603-225-6684.)

2 A
240 V
500 W

à commander séparément



CARACTÉRISTIQUES SUSCEPTIBLES DE MODIFICATION SANS PRÉAVIS.

© 2011 Perfect Fry. Imprimé aux États-Unis.

