

Модели серии PFC

Самовентилирующиеся настольные фритюрницы



Продвинутый дизайн



- Самовентилирующаяся
- Без запаха
- Воздушный фильтр
- Встроенная противопожарная система
- Программируемое управление
- Легкая очистка
- Минимальная занимаемая площадь
- Большая производительность
- Модульная конструкция



PERFECT FRY COMPANY LLC
Почтовый адрес:
P.O. Box 501
Concord, NH 03302-0501
Shipping Address:
10 Ferry St.
Concord, NH 03301

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
Тел: 1-603-225-6684
Факс: 1-603-225-8472
Эл. адрес: profits@perfectfry.com
L10-378 R5

www.PerfectFry.com

The Benchmark in Ventless Deep Frying
Эталон бездымного обжаривания во фритюре



Необходимое пространство

По 25 мм с каждой стороны.

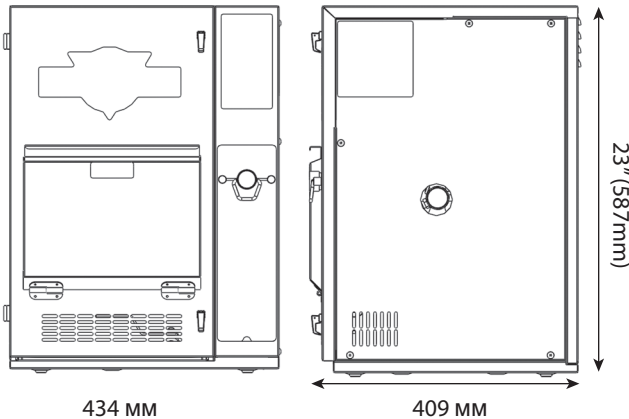
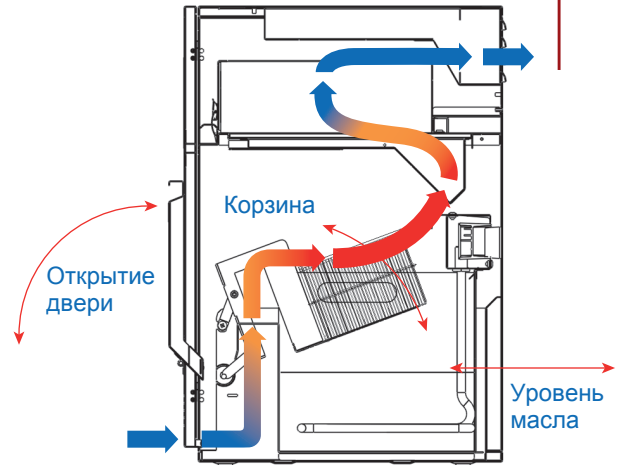


Схема воздушного потока

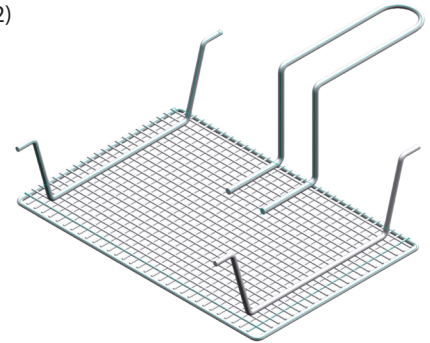


Корзины

Технические требования

Модель	PFC570	PFC375	PFC570	PFC187
Источник питания (В)	240	240	208	120
Сила тока (Ам)	24	16	27	16
Сила тока в цепи (Ам)	30	20	от 30**	20
Мощность (КВт)	5,7	3,8	5,7	1,9
Производительность (кг/час)*	27	20	27	13,5

Крышка для корзины
(заказывается отдельно
по. 6НТ002)



Основные характеристики

(Все модели)

Модели с другими характеристиками доступны по запросу

*при условии обжаривания в течение 1,5 минут.

**Для использования на отдельной ветви с номинальной мощностью 30А. Для разъемов питания используйте минимум 10АWG (номинальный ток 30А). Эта фритюрница должна быть надлежащим образом подключена к заземленной, выделенной однофазной цепи 208 В переменного тока в соответствии с местными нормами и стандартами.

Подключение	однофазное
Частота	50/60 Гц
Вес нетто	36 кг
Вес брутто	43 кг
Размеры при доставке	Длина 559 мм Ширина 559 мм Высота 686 мм

214 м³

Ёмкость ванны	8 л
Конструкция	Нержавеющая сталь 304

***Возможна опция закрывающегося шкафа

Увеличенная корзина
(946 мл/6 порций)

