

MODELOS DA SÉRIE PFA

FRITADEIRA DE BANCADA SEM VENTILAÇÃO TOTALMENTE AUTOMÁTICA

Advanced by Design



PERFECT FRY COMPANY LLC

Endereço Postal:

Caixa Postal 501

Concord, NH 03302-0501

Endereço para Entregas:

10 Ferry St.

Concord, NH 03301

www.PerfectFry.com

INFORMAÇÕES GERAIS:

Telefone: 1-603-225-6684

Fax: 1-603-225-8472

E-mail: profits@perfectfry.com

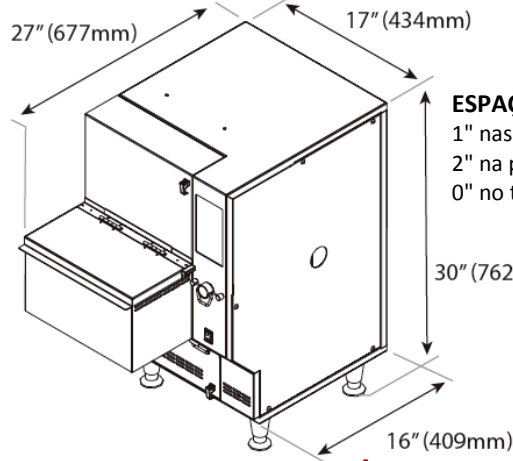
L10-374 R6

- SISTEMA DE COZIMENTO TOTALMENTE AUTOMATIZADO
- CARREGAMENTO FRONTAL/RETIRADA FRONTAL
- COMPACTA
- PRÉ-CONFIGURAÇÕES PROGRAMÁVEIS
- INODORA
- TAMPA SEM VENTILAÇÃO INTEGRADA
- SUPRESSÃO DE INCÊNDIO INTEGRADA
- MAIOR VOLUME DE PRODUÇÃO
- FÁCIL DE LIMPAR
- TOTALMENTE FECHADA
- INFRAVERMELHO LÂMPADA DE AQUECIMENTO CERÂMICO E KIT DE DRENAGEM DE ÓLEO INTEGRADOS
- CESTO ANTIADERENTE

A referência em fritadeiras sem ventilação



ESPAÇAMENTOS



ESPAÇAMENTOS
1" nas laterais
2" na parte traseira
0" no topo

DIAGRAMA DE FLUXO DE AR

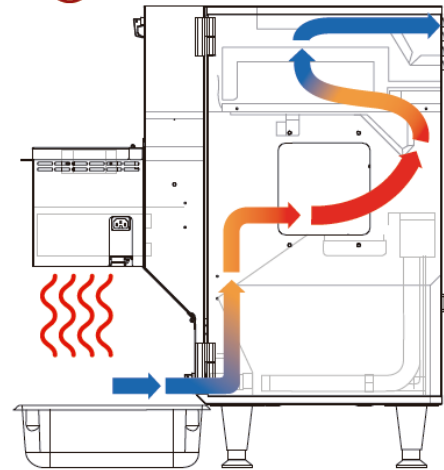


TABELA DE ESPECIFICAÇÕES

MODELO	PFA720	PFA570	PFA570	PFA375
NÚMERO DE PEDIDO	Definido pelos opcionais, ligue para 1-603-225-6684			
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA (volts)¹	240	240	208	240
CORRENTE (amperes)	32	26	28,5	18
CORRENTE DO CIRCUITO (amperes)	Min. 40*	min. 30**	Min. 30**	Min. 30**
OPÇÃO DE CABOS	Cabo de força 8/3	Cabo de força 8/3	Cabo de força 8/3	Cabo de força 8/3
	Conector 6-50	Conector 6-50	Conector 6-50	Conector 6-50
POTÊNCIA (quilowatt)	7,6	6,1	6	4,2
CAPACIDADE (lbs/h)‡	90	70	70	50
ELEMENTO DO AQUECEDOR (quilowatt)	7,2	5,7	5,7	3,8

¹other voltages and/or wattages may be available, please contact 1-603-225-6684

CAPACIDADES ELETRÔNICAS AVANÇADAS

- Sensibilidade de Tempo de Cozimento (CTS)TM
- Contadores Pré-configurados
- Sensibilidade de Tipo de Alimento (FTS)TM
- Modo de Espera
- Ciclo de Cozimento com Carga Dupla
- Monitor de Tempo de Retenção

TECNOLOGIA RAPIDFRYTM

A tecnologia RapidFryTM permite que o operador pré-carregue o alimento na gaveta, enquanto outro produto alimentício está fritando no óleo de fritura. A segunda carga de alimentos começará a cozinhar automaticamente assim que o primeiro ciclo de cozimento terminar.

ESPECIFICAÇÕES GERAIS

*Para uso em um circuito de ramificação individual com capacidade mínima de 40A. Para conectores de alimentação, use fio nº 8 AWG (classificado para 40A), no mínimo. A fritadeira deve ser conectada corretamente a um circuito monofásico aterrado, exclusivo, de 240 VCA, de acordo com as normas e códigos de instalação locais.

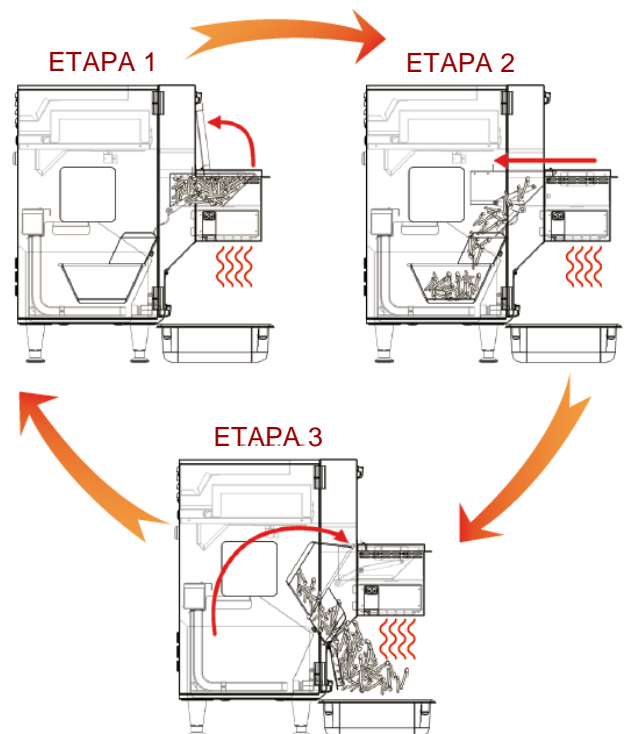
**Para uso em um circuito de ramificação individual com capacidade mínima de 30A. Para conectores de alimentação, use fio nº 10 AWG (classificado para 30A), no mínimo. A fritadeira deve ser conectada corretamente a um circuito monofásico aterrado, exclusivo, de 240 VCA, de acordo com as normas e códigos de instalação locais.

**Para uso em um circuito de ramificação individual com capacidade mínima de 30A. Para conectores de alimentação, use fio nº 10 AWG (classificado para 30A), no mínimo. A fritadeira deve ser conectada corretamente a um circuito monofásico aterrado, exclusivo, de 208 VCA, de acordo com as normas e códigos de instalação locais. ‡Com base em batata frita de fritagem rápida de 1,5 minuto.

Lâmpada de Aquecimento (veja abaixo)	Integrada em Todas as Unidades
Fase	Monofásica (3 fios)
Ciclos	50/60 Hz
Peso	125 lbs (57 kg)
Peso com Embalagem	135 lbs (62 kg)
Dimensões da Embalagem	Profundidade 25" (635 mm) Largura 22" (559 mm) Altura 30" (762 mm)
Cubagem da Embalagem	9,52 ft ³ (0,271 m ³)
Capacidades de Óleo	2,75 Galões Americanos (11 L)
Capacidade do Produto	3 lbs por carga
	****Opção de gabinete com trava também disponível

ACESSÓRIOS

Lâmpada de Aquecimento -
(Número da peça definido conforme o país, ligue para 1-603-225-6684)
2 amperes
240 volts
500 watts
Vendida separadamente



ESPECIFICAÇÕES SUJEITAS A ALTERAÇÕES SEM NOTIFICAÇÃO PRÉVIA

© 2013 Perfect Fry Company LLC. Impresso nos Estados Unidos

L10-374 R6

