



Inteligentné varenie

5" dotyková obrazovka umožňuje intuitívne ovládanie programov varenia a tiež rýchle monitorovanie unkcii celého stroja.

Budte menej zaneprázdnení a nechajte svoj Fast Chef Elite + nepretržite smažiť vynikajúce produkty, ktoré požadujú vaši klienti.



Importér

Štefánikova 35
900 28 Ivanka pri Dunaji (Slovenská Republika)

Kontakt: +421 2 45 944 211
Email: info@alvex.sk
www.qualityfry.sk



Zabudnite na všetko
čo ste doteraz vedeli
o smažení

Udržateľnejší a výhodnejší.
Ako akákoľvek otvorená fritéza


↓ 24% ↓ 37% ↓ 27%

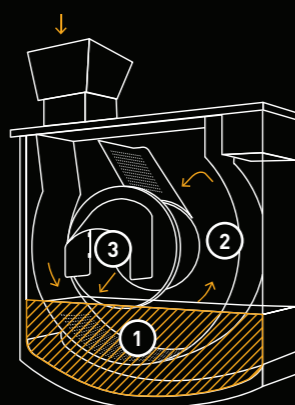
Nižšia spotreba energie* nižšia spotreba oleja* kratší čas smaženia*

Štúdia a certifikácia vykonaná SGS., referenčné číslo: 91117/507076/AF/17

EKOFRY SYSTÉM

Perfektný cyklus

-  Chráni olej pred svetlom
-  Reguluje teplotu v dvoch výškach
-  Minimalizuje kontakt oleja s kyslíkom
-  Nepretržitý prietok oleja
-  Ktorý sa zároveň kondenzuje a filtruje



- 1 SMAŽENIE**
Chráni olej pred svetlom, vodou a kyslíkom, čím predlžuje jeho životný cyklus
- 2 ODMASTENÉ, ZLATÉ A CHRUMKAVÉ s extrakciou:**
odparenej vody, oleja a odparených pevných častíc
- 3 EXTRAKCIA**

Bez dymu, bez zápachu

Uvoľňuje iba suchý vzduch bez častíc zápachu.

Bez rizika

Komora izoluje vysoké teploty a chráni obsluhu. Protipožiarny systém s dvojitým snímačom a kontrolným softvérom.

Čistý a jednoduchý

Proces vyprážania neznečisťuje okolie, ani iné komponenty prístroja.



FCE + CARROUSEL (OTOČNÝ SYSTÉM)

Velkoobjemová automatizácia

Bezkonkurenčné tempo

Nie je potrebné dávkovať porcie samostatne. Jeho inovatívny dizajn umožňuje pripraviť päť dávok po 500 gramov, štyri v zásobníkovom bubne a jedna dávka v komore na vyprážanie.

Viacúčelová kontrola produktov

Je potrebné iba zobrať nádobu plnú čerstvo vypráženého výrobku a presunúť jednu z prázdnych nádob do stredu zásuvky.

FCE+GOURMET (GURMÁN)

Rýchlo a všestranne

Naplň a vysmaž

Vhodné pre stredne veľké objemy, kde je praktickejšie naplňať a smažiť. Vybavený na vyprážanie dvoch dávok naraz, zatiaľ čo tretia čaká vo vstupnej násypke.

Inteligentná elektronika

Vďaka pokročilému dotykovému displeju vyvinutému v sérii Fast Chef Elite + budete mať možnosť intuitívne ovládať počet dávok, jazyk, dopĺňanie oleja a ďalšie možnosti výberu, ktoré vám uľahčia prácu.



FAST CHEF ELITE

Kompaktný a efektívny

Kompaktný a efektívny

Vybavený pre potreby poskytnutia čerstvo pripraveného jedla najvyššej kvality plne autonómnym a funkčným spôsobom. Jeho čistý, efektívny kompaktný systém pripravuje výrobky v rekordnom čase s dokonalým výsledkom.

Autonómny a funkčný

Príprava jedál s Fast Chef Elite je veľmi jednoduchá nakoľko pozostáva len s jednoduchého umiestnenia produktu do vstupnej násypky, stlačením zodpovedajúceho programu a vybratia perfektne pripraveného, odmasteného produktu po ukončení smaženia.



37%
menej
tuku

Kvalita, zdravý produkt

Fast Chef Elite + znižuje spotrebu oleja o 37% * v porovnaní s otvorenou fritézou. To vedie k významnému zníženiu tukov absorbovaných výrobkom, čím sa vytvárajú zdravšie, kvalitnejšie vyprážané produkty.

* Štúdia a certifikácia vykonávané spoločnosťou SGS. Referenčné číslo: 91117/507076 / AF / 17.

Technické údaje

FCE+

Výška X Šírka X Hĺbka: 760 x 670 x 500 mm
Elektrické napájanie: 4,6 KW / 230 V 50-60 Hz / jednofázové 20 AMP
Kapacita oleja: 5,5 litra
Snímač minimálnej hladiny oleja
5" dotykový displej
Elektronické programovanie: Micro SD
Konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ AISI 304 L y 430

FCE

Výška X Šírka X Hĺbka: 760 x 650 x 500 mm
Elektrické napájanie: 3,9 KW / 230 V 50-60 Hz / jednofázové 20 AMP
Kapacita oleja: 5,5 litra
3,5" dotykový displej
Konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ AISI 304 L y 430

Zrýchlite svoje podnikanie s Fast Chef Elite+

Naša technológia umožňuje digitalizáciu a automatizáciu výrobných sféry v oblasti vyprážania tak, aby maximalizovala vašu ziskovosť pri zachovaní optimálnej úrovne kvality.