

AUTOMATYCZNE
FRYTOWNICE
BEZWENTYLACYJNE



pom'chef



POM'CHEF

Automatyczna frytownica, która nie wymaga instalacji wentylacji!

Wyposażona jest w system oczyszczania, który eliminuje dym i opary przekształcając je w wodę, nie ma potrzeby instalacji wyciągów i można je ustawić na blacie w barze lub restauracji. W zależności od modelu przygotowują od 300 do 600 gram produktu.

Za pomocą Pom'chef'a można przygotować całkowicie automatycznie: frytki, chipsy, krokiety ziemniaczane, ser mozzarella, krążki cebuli, skrzydełka kurczaka, sznycle, ryby i wiele więcej!

Frytownice są w pełni automatyczne i łatwe w obsłudze - wystarczy umieścić mrozon produkt w urządzeniu, wybrać odpowiedni program i za kilka chwil mamy idealnie przygotowany produkt.



Legenda

1. Panel sterowania
2. Drzwiczki załadowcze
3. Wyrzutnik gotowego produktu
4. System oczyszczania powietrza
5. Kosz na produkty
6. Zbiornik oleju

pom'chef





MAXIFRY

Automatyczna frytownica

Wyposażona jest w system oczyszczania, który eliminuje dym i opary przekształcając je w wodę - nie ma potrzeby instalacji wyciągów i można je ustawić na blacie w barze lub restauracji. Posiada dwa kosze na produkty i dwa zbiorniki na olej. W razie potrzeby można korzystać tylko z jednego kosza. Urządzenie o wysokiej wydajności - przygotowuje do 1,2 kg produktów w jednym cyklu, a godzinowa wydajność to prawie 20 kg. Za pomocą Maxifry można przygotować całkowicie automatycznie: frytki, chipsy, krokiety ziemniaczane ser mozzarella, krążki cebuli, skrzydełka kurczaka, sznycle, ryby.

Frytownice są w pełni automatyczne i łatwe w obsłudze - wystarczy umieścić mrożon produkt w urządzeniu, wybrać odpowiedni program i za kilka chwil mamy idealnie przygotowany produkt.



Legenda

1. Panel sterowania
2. Drzwiczki załadowcze
3. Wyrzutnik gotowego produktu
4. System oczyszczania powietrza
5. Kosz na produkty
6. Zbiornik oleju



DANE TECHNICZNE:

MODEL	Pom'Chef KL4	Pom'Chef KL3	MaxiFry
Szerokość	580 mm	580 mm	880 mm
Głębokość	550 mm	620 mm	810 mm
Wysokość	570 mm	570 mm	600 mm
Zasilanie	230 V*	230 V*	400 V*
Moc/Moc grzałki	3 kW/ 2,5 kW	3,4 kW/3 kW*	7,9 kW/ 2 x 3,6 kW*
Ilość produktu	300 gr	600 gr	2 x 600 gr
Ilość oleju	5 l	9 l	2 x 9 l

*dostępne inne opcje zasilania i mocy na zamówienie.

PRIMULATOR

ŁÓDŹ

ul. Lodowa 128,
93-232 Łódź
Tel.: 42 676 04 74
primulator@primulator.pl

WARSZAWA

ul. Warszawska 82,
05-092 Łomianki
Tel.: 22 498 33 11/22
primulatorwawa@primulator.pl

POZNAŃ

ul. Zofii Sokolnickiej 1,
60-465 Poznań
Tel.: 61 839 22 06/07
primulatorpoznan@primulator.pl

KRAKÓW

ul. Pocieszka 11,
31-408 Kraków
Tel.: 510 215 511
primulatorkrakow@primulator.pl

GDYNIA

ul. Hutnicza 42,
81-061 Gdynia
Tel.: 501 611 531
primulatorgdynia@primulator.pl