



# EXPENDEDORA de PATATAS FRITAS

INCLUYE MONEDERO ELECTRONICO DE CAMBIO



Display



**Para aquellos lugares frecuentados por un gran número de personas permite preparar a cualquier hora uno de los alimentos más consumidos y preferidos.**

**P.V.P. 16.500 € (IVA no incluido)**

**Consulte financiación**



## CARACTERÍSTICAS

- Durante todo el tiempo de funcionamiento de la máquina, el aceite de la freidora se mantiene caliente dentro del intervalo de temperatura establecido para que las patatas se frían sin demora alguna.
- Un autoalimentador de aceite irá introduciendo aceite de forma automática en la cámara de fritura a medida que el aceite se va consumiendo.
- Para depurar los olores y humos, un extractor hace pasar los gases producidos a través de un efectivo sistema de condensación y filtrado que los elimina absolutamente antes de su salida al exterior
- Continuamente, las temperaturas del aceite y de las patatas congeladas, están controladas por diversos sistemas para evitar tanto el sobrecalentamiento como la rotura de la cadena del frío.
- Piezas fácilmente desmontables y lavables (incluso algunas se pueden lavar en el lavavajillas).
- Durante la preparación de la ración, la pantalla muestra las diferentes etapas y el tiempo restante para el fin del proceso.
- Las patatas fritas recién hechas salen acompañadas de una cajita complementaria con una salsa a elegir (hay tres distintas keetchup, mahonesa o ambos), un sobre de sal, servilleta y tenedor.

### Características Técnicas

DIMENSIONES		
ALTURA	ANCHURA	PROFUNDIDAD
<b>1803 mm</b>	<b>1010 mm</b>	<b>885 mm</b>

Mueble de acero con espesor 1,5 mm. recubierto de pintura exposi.

Recipiente congelador con capacidad aproximada para 150 raciones.

Freidora con cámara de fritura de 5 litros.

Tres carriles para salsas, cada uno con cabida para 63 unidades.

Carril para contenedores de patatas con capacidad para 100 unidades.

### Mantenimiento y Limpieza

Las tareas de mantenimiento que deben realizarse son sencillas y consumen poco tiempo, pero es absolutamente necesario efectuarlas con método y orden para garantizar la mejor calidad del producto final, la adecuada depuración de humos y olores.