

IMPORT



HISPANIA S.L.



Freidoras Ultrarápidas Gas

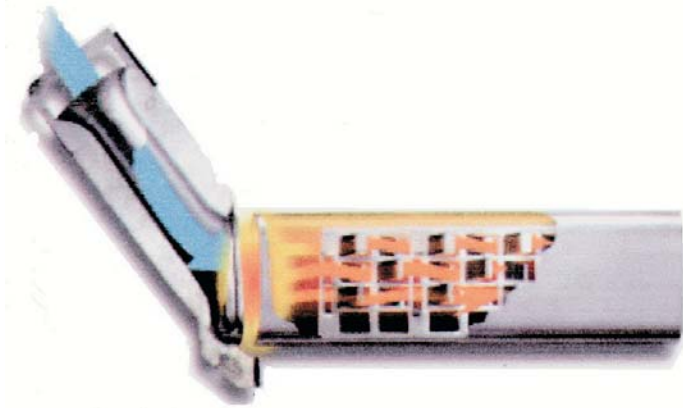
Serie SOLSTICE



RESULTADOS CALIENTES AMBIENTE FRIO

Alta Producción, Gran eficacia – Diseño Quemadores **Solstice**

El quemador **Solstice** arrastra más aire primario para mejorar la mezcla aire / gas. Un nuevo diseño del deflector causa una “acción de fregado” de la llama que exprime más el calor. Los deflectores tienen más superficie que antes, el deflector atrapa las radiaciones para beneficiarse de una mayor recuperación de temperatura y una rápida cocción.*



Rapidez en la fritura: La nueva generación de quemadores **Solstice**, proporciona hasta un 14.7% más de rapidez, con una absorción menor de aceite.

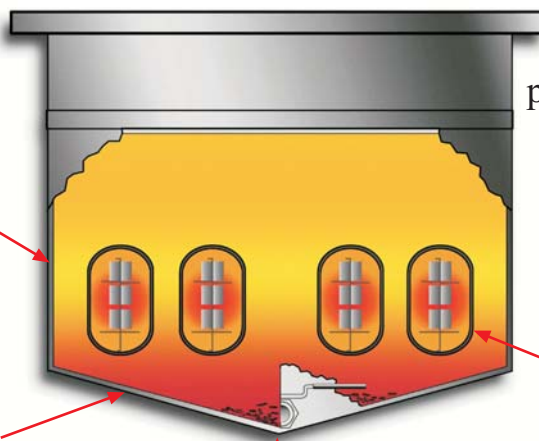
Mejora el rendimiento, 13-17 % más eficaz que los modelos anteriores.*

Aumento del área de transferencia- Tubos calefactores de acero inox. son especialmente tratados para maximizar el intercambio de calor entre la llama y el aceite de fritura para acelerar la recuperación y aumentar la eficiencia.

CALIDAD Y LARGA VIDA

El nuevo diseño de los deflectores provoca una “acción de barrido” de la llama proporcionando un mayor aprovechamiento del calor. Las freidoras **Solstice** proporcionando un 13% más de eficacia.*

Una Gran zona fría minimiza el costo del aceite, impidiendo la carbonización y la transferencia de sabores.



Las cubas de fritura están completamente chorreadas a presión para pulir y eliminar las tensiones y puntos de soldaduras, alisando las superficies para facilitar la limpieza.

Las freidoras con tubos calefactores no necesitan un aislamiento de la cuba, haciendo que sea más fácil el mantenimiento y eliminando las posibles capturas de grasa.

La válvula de vaciado de 1 ¼” vacía rápidamente y sin atascamientos.

Extra-grande Zona Fría para aumentar la vida del aceite.

Una zona fría extremadamente grande minimiza los costes del aceite por la descomposición, la carbonización, y la transferencia de sabores.

* En comparación a los diseños anteriores.

SIMPLE, DISEÑO ROBUSTO

Smart, Diseño Simple

Diseñado para trabajar seguro y larga vida, la freidora Solstice es segura y robusta.

Frente Servicial

Las freidoras Solstice de Pitco están diseñadas con frontal libre para el servicio. Todos los componentes son accesibles desde el frente.

Panel lateral de acero inoxidable

De acero inox. como Standard frente, puerta, lateral, cuba y soporte de cestillos. Panel trasero de acero inox. como opcional.

Controles

Las freidoras de Pitco pueden ser fabricadas con diferentes controles de temperatura para ahorrar su dinero e incrementar la producción. El control electrónico responde más rápidamente a los cambios de temperatura e incrementa la producción hasta un 14% sobre los controles standard.



Reduzca sus costes de producción con el nuevo sistema de filtro de Pitco

- ▲ Aumenta la vida de su aceite del 40% a 50%
- ▲ El elevador de cestillos reduce el trabajo y proporciona cocciones consistentes por personal no cualificado.



Control Standard

Termostato milivoltios.

Control electrónico.

- ▲ Termostato de estado solido detrás de la puerta
- ▲ Control Digital
- ▲ Computador I12
- ▲ Elevador de cestillos posible con Control Digital o Computador

Ventajas Solstice Funcionamiento.

- ▲ Innovación del nuevo diseño de quemadores.
- ▲ 43% más rápido – Dos pasos sistema de filtración
- ▲ Rapidez de filtración 35 litros / minuto
- ▲ Sobredimensionado la tubería de drenaje y sistema de filtrado.

Diseño robusto

- ▲ Diseño robusto de los elevadores de cestillos.
- ▲ Paneles laterales de acero inoxidable.
- ▲ Aprovecha la eficacia del combustible.
- ▲ 100% frente libre para el servicio.
- ▲ Diseño flexible para montar y mezclar modelos y controles.



MODELO	SG14	SG14R	SG14T	SG18
Potencia kw.	33	36	2 (15)	40
Rendimiento	55%	57%	54%	57%
Producción /Hora (Fritas) kg.	40	50	2 (18,6)	54,5
Capacidad de aceite litros	20-22	20-22	2 (10-12)	30-35
Área de Fritura 356x356 mm.	356x356mm.	356x356mm.	2 (178x356mm.)	457x457mm.
Nº Cubas	1	1	2	1
Nº Cestillos	2	2	2	2
Dimensiones:				
Frente mm.	397	397	397	499
Fondo mm.	864	864	864	864
Altura de Trabajo mm	864	864	864	864
Altura Total mm	1172	1172	1172	1172

Bajo demanda se puede combinar freidoras con montajes Flex-o-Fly, acoplar Computadores, elevador de cestillos, Filtros deslizables FD, Filtros integrados BIF con Almacén de reserva fritura, Pantallas calientes, con la posibilidad de realizar infinitas combinaciones. Las freidoras de Pitco Frialator tanto eléctricas como de gas están diseñadas para realzar tanto la comodidad como la eficacia. Resultan fáciles de utilizarlas, limpiarlas, ajustarlas y mantenerlas.

Las freidoras de Pitco Frialator tanto eléctricas como de gas están diseñadas para realzar tanto la comodidad como la eficacia. Resultan fáciles de utilizarlas, limpiarlas, ajustarlas y mantenerlas.



Características Standard:

- * Mueble de Acero inoxidable, con parte trasera de panel aluminizado.
- * Varilla para limpieza.
- * Control de temperatura por milivoltios.
- * Juego de Patas ajustables de 229 mm.

Opciones:

- * Control de temperatura de estado sólido, con ciclo de fusión, encendido electrónico e interruptor en la válvula de vaciado.
- * Control de temperatura digital, con ciclo de fusión, encendido electrónico e interruptor en la válvula de vaciado.
- * Control de temperatura por computador, con ciclo de fusión, encendido electrónico e interruptor en la válvula de vaciado.
- * Elevador de cestillos individuales.
- * Filtro de aceite inferior.
- * Juego de ruedas.
- * Trasera de acero inoxidable.



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.