

DANE TECHNICZNE

Dane podstawowe

Frytkownica ciśnieniowa Collectramatic firmy Winston o wysokiej wydajności, model PF46 lub PF56, ze wskaźnikiem zaworu spustowego oraz kolektorem o głębokości 330 mm, który umożliwia przygotowanie ponad 1000 porcji bez konieczności ręcznego filtrowania lub opróżniania kolektora. Urządzenie dostępne w wersji z koszem z ćwierćwymiarowymi rusztami lub z tradycyjnym koszem segmentowym.

Budowa

Sterowanie

Modele PF46C i PF56C są wyposażone w 8-kanałowy układ sterowania firmy Winston, a modele PF46F i PF56F posiadają układ sterowania FAST® VC210 (płatny dodatkowo)

Pojemność

PF46
4 głowice * 14 funtów (6,35 kg) produktu
64 funty (28,8 kg) lub 8,15 gal (30,85 l) oleju kuchennego

PF56
6 głowice * 18 funtów (8,2 kg) produktu
75 funtów (33,8 kg) lub 9,55 gal (36,15 l) oleju kuchennego

Zasilanie

Informacje o instalacji można znaleźć na schemacie połączeń elektrycznych dołączonym do urządzenia. Brak przewodu/wtyczki w zestawie. Może wymagać montażu przez uprawnionego elektryka. Należy przestrzegać przepisów lokalnych.

Materiały

Konstrukcja ze stali nierdzewnej o grubości 16–20 gauge (0,95–1,59 mm) na czterech regulowanych nogach. Zbiornik smażalniczy wykonany ze stali nierdzewnej.

Izolacja

Pełna izolacja o grubości 38 mm wokół całego zbiornika smażalniczego.

Maksymalne obciążenia

Maksymalnie 7 kg (LP46) lub 9 kg (LP56) mrożonego lub schłodzonego produktu (kurczaka, ryby, mięsa lub warzyw) na wsad.

Wymagania montażowe

Wymagana wentylacja. Należy przestrzegać przepisów lokalnych.



PF46 I PF56
FRYTKOWNICA COLLECTRAMATIC®
O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI



Frytkownice ciśnieniowe Collectramatic o wysokiej wydajności to prawdziwe woły robocze w każdej kuchni. Pozwolą przyrządzić do 120 smażonych kurczaków z idealnie zarumienioną skórką bez konieczności filtrowania.



COLLECTRAMATIC

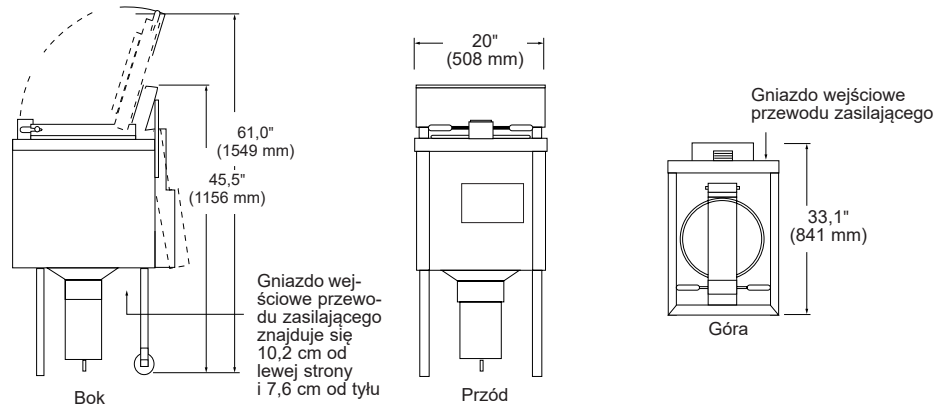
WINSTON FOODSERVICE

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 Stany Zjednoczone
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

ZADANIE

NR POZYCJI



Pojemność	Wymiary, cal (mm)	V	Hz	Faza	A	W	A (obwód)	masa transp., funt (kg)	skrzynia transportowa	
PF46 4 głowice 14 funtów (6,35 kg) produktu 64 funty (28,8 kg) lub 8,15 gal (30,85 l) oleju kuchennego	W = 45,5" (1156) W2 = 61,0" (1549) S = 20" (508) G = 33,1" (841)	STANY ZJEDNOCZONE / KANADA							204 (93)	20,0 (0,57)
		208	60	3	29,2	10 500	50			
		240	60	3	25,2	10 500	50			
				240	60	1	43,7	10 500	60	
		INNE KRAJE							204 (93)	skontaktować się z fabryką
PF56 6 głowic 18 funtów (8,2 kg) produktu 75 funtów (33,8 kg) lub 9,55 gal (36,15 l) oleju kuchennego	W = 45,5" (1156) W2 = 61,0" (1549) S = 20" (508) G = 33,1" (841)	STANY ZJEDNOCZONE / KANADA							220 (100) 20,0 (0,57)	
		208	60	3	29,2	10 500	50			
		240	60	3	25,2	10 500	50			
				240	60	1	43,7	10 500	60	
		INNE KRAJE							220 (100)	skontaktować się z fabryką

H = wysokość z zamkniętą pokrywą • H2 = wysokość z otwartą pokrywą • W zestawie: 1 segmentowy kosz, 1 hak spustowy, 1 para rękawic, 1 szpatułka, 2 uszczelki kolektora, 2 uszczelki pokrywy, 1 szczotka teflonowa, 1 długi kolektor, 1 płyta grzewcza • Zestaw nie zawiera przewodu ani wtyczki

WYSOKA SPRAWNOŚĆ. Frytkownica Collectramatic posiada największą na rynku strefę zimną i umożliwia wykonanie 20–30 cykli smażenia bez potrzeby filtracji, co znacznie wydłuża okres przydatności frytury i ogranicza przestoje związane z filtrowaniem. W sytuacjach wymagających szybkiego serwowania potraw krzywą ciepłą frytkownicy można dostosować tak, aby umożliwić przyrządzenie do 9 kg smażonego kurczaka w zaledwie dziesięć minut. Zastosowanie kosza z ćwierćwymiarowymi rusztami firmy Winston usprawnia pracę, ponieważ kurczak przygotowywany jest na rusztach, z którymi trafia bezpośrednio do szafy grzewczej, co znacznie skraca czas przekładania.

ŁATWE W OBSŁUDZE STEROWANIE. Frytkownice Collectramatic są wyposażone w 8-kanałowy układ sterowania KFC firmy Winston lub 20-kanałowy układ sterowania FAST VC210.

TRWAŁE I DOPRACOWANE WYKONANIE. Cylindryczny zbiornik smażalniczy frytkownicy Collectramatic wykonano z myślą o wieloletniej eksploatacji. Każda frytkownica jest wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej i posiada minimalną liczbę ruchomych części.

GWARANCJA. Produkt jest objęty standardową dwuletnią ograniczoną gwarancją firmy Winston na części i robociznę. Firma Winston nie udziela gwarancji na układ sterowania FAST. Gwarancja nie obowiązuje, jeśli urządzenie nie jest czyszczone prawidłowo. Pełna treść gwarancji dostępna na życzenie.

INFORMACJE DO UWZGLĘDNIENIA PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA:

Wyposażenie standardowe (bez dodatkowych opłat):

- Numer modelu.
- Preferowane napięcie: 208 V lub 240 V w przypadku Stanów Zjednoczonych lub Kanady.
Nie zawiera zestawu przewodowego.
- Typ sterowania: C = Winston, F = Fast VC210* (płatny dodatkowo)
- Kosz z ćwierćwymiarowymi rusztami lub kosz segmentowy
- Wskaźnik zaworu spustowego

* Informacje na temat dostępnych opcji innych napięć na życzenie.

Wyposażenie standardowe (bez dodatkowych opłat):

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1 segmentowy kosz | 1 hak spustowy |
| 2 uszczelki kolektora | 2 uszczelki pokrywy |
| 1 szczotka teflonowa | 1 szpatułka |

Akcesoria i materiały eksploatacyjne (za dopłatą):

- | | |
|-----------|--|
| PS1180 | Stelaż na narzędzia |
| PS1290 | Otwarty kosz |
| PS2838 | Kosz z rusztami ćwierćwymiarowymi, 4 głowice |
| PS2839 | Kosz z rusztami ćwierćwymiarowymi, 6 głowic |
| PS2837/25 | Półki do kosza z rusztami ćwierćwymiarowymi |
| PS3120 | Zestaw akcesoriów do przechowywania |

CZĘŚCI ZAMIENNE, AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE FIRMY WINSTON SĄ DOSTĘPNE ONLINE POD ADRESEM:
foodservice.winstonind.com/parts-supplies



COLLECTRAMATIC

WINSTON FOODSERVICE

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 Stany Zjednoczone
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.