

ESPECIFICACIONES

Especificaciones breves Freidora a presión Winston Collectramatic de alta eficiencia, modelo PF46 o PF56 con indicador de válvula de desagüe y colector de 330 mm de profundidad, que permite cocinar más de 1000 piezas sin filtración manual ni vaciado del colector. Disponible con cesta de concha de cuarto de rejilla o cesta de concha tradicional.

Construcción

Control Los modelos PF46C y PF56C incluyen control Winston de 8 canales. Los modelos PF46F y PF56F incluyen control FAST® VC210 (carga adicional)

Capacidad PF46
4 cabezas — 6,35 kg de producto
28,8 kg o 30,85 l de aceite de cocinar

PF56
6 cabezas — 8,2 kg de producto
33,8 kg o 36,15 l de aceite de cocinar

Sistema eléctrico Consulte el esquema del cableado que se incluye en el equipo para ayudarse en la instalación. Cable/enchufe no incluido. Es posible que se necesite un electricista autorizado. Compruebe los códigos locales.

Materiales Acero inoxidable de calibre 16-20 montado sobre cuatro patas ajustables. Recipiente de cocción de acero inoxidable.

Aislamiento Aislamiento completo de 25-38 mm alrededor del recipiente de cocción.

Límites de carga Máximo de 6,35 kg (LP46) o 8,2 kg (LP56) de pollo, pescado, carne o vegetales congelados o refrigerados en cada carga.

Requisitos de instalación Requiere ventilación. Compruebe los códigos locales.

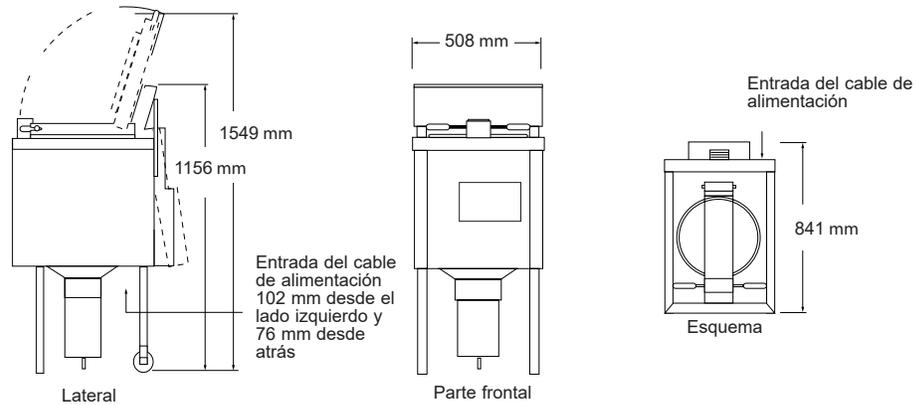


PF46 Y PF56
FREIDORA DE ALTA EFICIENCIA
COLLECTRAMATIC®



Las freidoras a presión de alta eficiencia Collectramatic son esenciales cualquier cocina y pueden cocinar sin filtración hasta 120 pollos fritos con un dorado perfecto.





capacidad	tamaño en (mm)	voltios	hercios	ph	amperios	vatios	amperios del circuito	peso en transporte (kg)	cubo de transporte
PF46 4 cabezas 6,35 kg de producto 28,8 kg o 30,85 l de aceite de cocinar	Alt. = 1156 mm Alt.2 = 1549 mm Anch. = 508 mm Prof. = 841 mm	EE.UU./CANADÁ							
		208	60	3	29,2	10500	50	93	0,57
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
		INTERNACIONAL							
400*	50	3	N/A	10500	N/A	93	llamar a la fábrica		
PF56 6 cabezas 8,2 kg de producto 33,8 kg o 36,15 l de aceite de cocinar	Alt. = 1156 mm Alt.2 = 1549 mm Anch. = 508 mm Prof. = 841 mm	EE.UU./CANADÁ							
		208	60	3	29,2	10500	50	100 0,57	
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
		INTERNACIONAL							
400*	50	3	N/A	10500	N/A	100	llamar a la fábrica		

Alt. = Altura con la tapa cerrada • Alt.2 = Altura con la tapa abierta • Incluye: 1 canasta de concha, 1 gancho de drenaje, 1 par de guantes, 1 espátula, 2 juntas del colector, 2 juntas de la tapa, 1 cepillo de teflón, 1 colector largo, 1 placa calefactora • Cable y enchufe no incluidos

FUNCIONAMIENTO EXCELENTE. La freidora Collectramatic tiene la zona fría más grande del sector y puede realizar entre 20 y 30 ciclos de cocción sin filtrado, lo que prolonga la vida de la grasa de cocinar y reduce el tiempo de inactividad debido a la necesidad de filtrar. Si la velocidad del servicio es importante, se puede ajustar la curva de calor de la freidora para cocinar hasta 8,2 kg de pollo frito en tan solo diez minutos. El uso del sistema de cestas de rejilla de un cuarto de Winston mejora la eficiencia en el trabajo, ya que el pollo se cocina en las rejillas y se puede pasar directamente al armario de almacenamiento con una mínima manipulación.

CONTROLES FÁCILES DE USAR: Las freidoras Collectramatic se ofrecen utilizando el control Winston de 8 canales aprobado por KFC o el control FAST VC210 de 20 canales.

CONSTRUIDA CON MANO DE OBRA DE CALIDAD PARA DURAR, la olla cilíndrica de la freidora Collectramatic se ha construido para durar muchos años. Todas las freidoras se han construido con acero inoxidable de alta calidad y muy pocas partes móviles.

GARANTÍA. Winston ofrece una garantía limitada estándar de dos años para las piezas y dos años para la mano de obra. Winston no garantiza los controles FAST. Exención de garantías en caso de no haber limpiado adecuadamente. Solicite el texto íntegro de la garantía.

CUANDO REALICE EL PEDIDO ESPECIFIQUE LO SIGUIENTE:

Estándar (sin coste adicional):

- Número de modelo.
- Preferencia de voltaje: 208 V o 240 V para EE. UU. o Canadá. Cable no incluido.
- Tipo de control C = Winston, F = Fast VC210* (carga extra)
- Cesta de rejilla de un cuarto o cesta de concha
- Indicador de la válvula de desagüe

* Pregunte acerca de otros voltajes internacionales disponibles.

Estándar (sin coste adicional):

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1 Cesta de concha | 1 Gancho de drenaje |
| 2 Juntas de colector | 2 Juntas de tapa |
| 1 Cepillo de Teflon | 1 Espátula |

Accesorios y suministros (coste adicional):

PS1180	Rejilla de utensilios	PS1290	Cesta abierta
PS2838	Cesta de rejilla de un cuarto, 4 cabezas	PS2839	Cesta de rejilla de un cuarto, 6 cabezas
PS2837/25	Estantes de cesta de rejilla de un cuarto	PS3120	Kit de almacenamiento de accesorios

¡PARA REPUESTOS, ACCESORIOS, Y SUMINISTROS EN LÍNEA DE WINSTON!
foodservice.winstonind.com/parts-supplies



COLLECTRAMATIC

WINSTON FOODSERVICE

2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky, 40299, EE. UU.
winstonfoodservice.com | 800 234 5286 | +1 502 495 5400

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.