

# FRITEUSE AUTOMATIQUE A L'HUILE SANS FUMEE NI ODEUR



Facile à utiliser

Préparation rapide

Retire le produit automatiquement

Machine sécurisée totalement isolée

Ne mélange pas les odeurs

Frit des produits frais ou surgelés

Salés ou sucrés

Sans fumée ni odeur



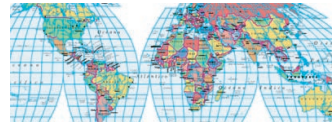
# La cuisine traditionnelle avec les AVANTAGES d'aujourd'hui

**fast**  
chef

Fast Chef est une solution adaptée à de multiples emplacements : La friteuse automatique «FAST CHEF» permet de servir traditionnellement et à la demande des aliments frits. Avec une simple prise électrique et sans autre main d'œuvre que celle nécessaire à l'introduction des aliments à frire dans un réceptacle, tout ceci en l'absence de fumées et d'odeurs.



Fast Chef Global  
Présence en Europe, Amériques, Asie



RESTAURA  
TECHNOLOGY



## FONCTIONNEMENT

Sélectionner le programme :



Temps et température de cuisson spécifique programmable pour chaque type de produit

Introduire les aliments :



Verser les produits dans le réceptacle et ouvrir la trappe d'accès à la friture

Récupérer les aliments frits :



C'est prêt!

**Pour une intervention minimum.** Dès la fin du processus de friture, la ration est égouttée et placée automatiquement dans une assiette ou dans un plateau.

**Sans extracteur de fumées.** La friteuse «FAST CHEF» est équipée d'un système de filtres à hautes performances qui élimine totalement les fumées et les odeurs

**Friture rapide pour tous les aliments.** Les aliments pré-cuisinés surgelés sont frits en quelques minutes, jusqu'à leur point de cuisson optimum. La friteuse peut aussi frire des aliments frais, tels que pommes de terre, viandes, poissons, légumes frais, etc... de manière encore plus rapide.

**La durée de vie de l'huile est allongée de façon sensible.** La conception spéciale de la friteuse garantit un contact minimum de l'huile avec l'oxygène. Les restes éventuels d'aliments sont éliminés par entraînement et extraction après chaque friture.

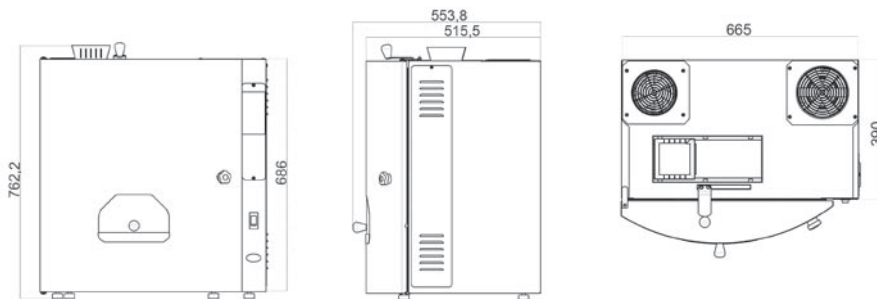
**Empêche le mélange de saveurs** lors de la friture des différents aliments pré-cuisinés dans un même bain d'huile. Ceci est dû à l'extraction forcée des particules actives, à l'élimination des résidus et la présence minimum d'oxygène.

**Consommation électrique minimale.** La température de l'huile est maintenue sans que la résistance électrique n'ait à fonctionner en permanence, grâce à l'isolation et la conception de la friteuse.

**Facilité de nettoyage et d'entretien.** Grâce à l'absence d'éclaboussures, ainsi qu'au démontage facile de la chambre de friture.

**Haute qualité de friture,** avec de bonnes pratiques de cuisine :

- Frire à la surface de l'huile.
- Maintenir une température uniforme et constante de l'huile lors de la friture.
- Égouttage soigneux du produit frit.
- Absence de mélange de saveurs dans l'huile.
- Choix de la température et du temps de friture pour chaque produit, au travers de dix programmes individualisés.
- Contrôle du niveau d'huile sur l'écran.



Caractéristiques Techniques			
Alimentation : 220V/110V/16A	Puissance absorbée :	2,2 Kw	
Dimension : Hauteur : 762 mm	Poids :	73 Kg	
Largeur : 665 mm	Capacité d'huile :	5 litres	
Prof. : 554mm			

Pour de plus amples renseignements contactez :  
**PROLAVE** - 67 avenue du général de Gaulle  
 56400 Auray  
 Tél : 02 97 89 51 60 - Fax : 02 97 89 51 61  
[www.prolave.com](http://www.prolave.com) - [info@prolave.com](mailto:info@prolave.com)