

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Краткие характеристики

Высокопроизводительная фритюрница Winston Collectramatic, работающая под давлением, модель PF46 или PF56, с индикатором сливного клапана и коллектором глубиной 13 дюймов, что позволяет готовить до 1000 кусков продукта без ручной фильтрации и опорожнения коллектора. Доступен с корзиной типа Quarter rack или традиционной складной корзиной.

Конструкция

Управление

Модели PF46C и PF56C имеют 8-канальное управление Winston, а модели PF46F и PF56F имеют управление FAST® VC210 (за дополнительную плату)

Емкость

PF46
4 полки — 14 фунтов (6,35 кг) продукта
64 фунта (28,8 кг) или 8,15 галлона (30,85 л) масла для жарки

PF56
6 полок - 18 фунтов (8,2 кг) продукта
75 фунтов (33,8 кг) или 9,55 галлона (36,15 л) масла для жарки

Электрическое подключение

При установке см. электрическую схему, входящую в комплект оборудования. Шнур с вилкой в комплект не входит. Могут потребоваться услуги лицензированного электрика. Проверьте местные правила и требования.

Материалы

Выполняется из нержавеющей стали калибра 16–20 и устанавливается на четыре регулируемые ножки. Емкость для приготовления пищи изготавливается из нержавеющей стали.

Изоляция

Полная изоляция толщиной 1-1/2 дюйма вокруг варочной емкости.

Пределы загрузки

Максимум 14 фунтов (LP46) или 18 фунтов (LP56) замороженной или охлажденной курицы, рыбы, мяса или овощей за одну загрузку.

Требования к установке

Требуется вентиляция. Проверьте местные правила и требования.



PF46 и PF56
COLLECTRAMATIC®
ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ
ФРИТЮРНИЦА



Высокопроизводительные фритюрницы Collectramatic, работающие под давлением, являются «рабочими лошадками» на любой кухне и могут приготовить до 120 восхитительных жареных цыплят с золотистой корочкой без фильтрации.



COLLECTRAMATIC

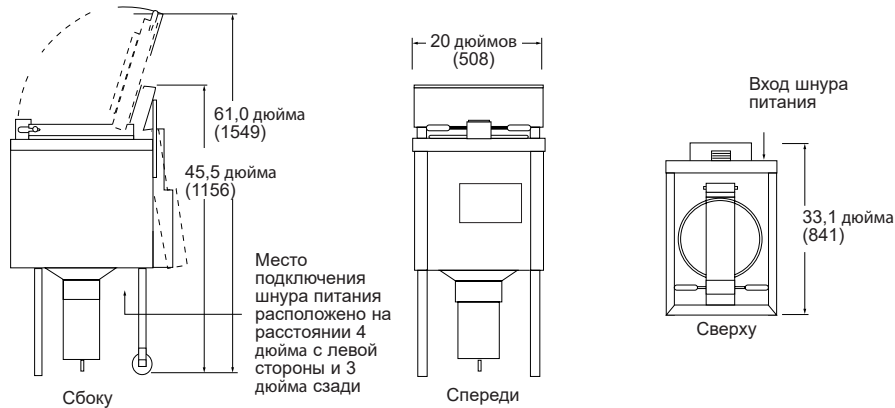
WINSTON FOODSERVICE

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

Возможны изменения технических характеристик без предварительного уведомления.

ЗАДАНИЕ

ИЗДЕЛИЕ №



Емкость	Размеры в дюймах (мм)	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Фазы	Сила тока (А)	Мощность (Вт)	Ток сети (А)	Вес поставки, фунты (кг)	Объем поставки
PF46 С 4 полками 14 фунтов (6,35 кг) продукта 64 фунта (28,8 кг) или 8,15 галлона (30,85 л) масла для жарки	H = 45,5 дюймов (1156) H2 = 61,0 дюйм (1549) W = 20 дюймов (508) D = 33,1 дюймов (841)	США / КАНАДА							
		208	60	3	29,2	10500	50	204 (93)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
		МЕЖДУНАРОДНЫЕ							
		400*	50	3	НЕТ	10 500	НЕТ	204 (93)	обратитесь на фабрику
PF56 С 6 полками 18 фунтов (8,2 кг) продукта 75 фунтов (33,8 кг) или 9,55 галлона (36,15 л) масла для жарки	H = 45,5 дюйма (1156) H2 = 61,0 дюйм (1549) W = 20 дюймов (508) D = 33,1 дюймов (841)	США/КАНАДА							
		208	60	3	29,2	10500	50	220 (100) 20,0 (0,57)	
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
		МЕЖДУНАРОДНЫЕ							
		400*	50	3	НЕТ	10 500	НЕТ	220 (100)	обратитесь на фабрику

H = высота с закрытой крышкой • H2 = высота с открытой крышкой • В комплект входит: 1 складная корзина, 1 сливной крюк, 1 пара перчаток, 1 шпатель, 2 прокладки коллектора, 2 прокладки крышки, 1 тefлоновая щетка, 1 длинный коллектор, 1 нагревательная плита • Шнур и вилка в комплект не входят.

ПРЕВОСХОДСТВО В ЭКСПЛУАТАЦИИ Collectramatic имеет самую большую холодную зону в отрасли и может выполнять 20–30 циклов готовки без фильтрации, что продлевает срок службы и сокращает время простоя на фильтрацию. Если необходима высокая скорость обслуживания, тепловую кривую фритюрницы можно отрегулировать для приготовления до 18 фунтов жареной курицы всего за десять минут. Использование системы корзин Quarter Rack от Winston повышает эффективность труда, так как курица готовится на решетках и перемещается непосредственно в шкаф для хранения при минимальных процедурах перегрузки.

ПРОСТЫЕ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ Фритюрницы Collectramatic предлагаются с одобренным KFC 8-канальным управлением Winston или 20-канальным управлением FAST VC210.

БЛАГОДАря ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОМУ ИЗГОТОВЛЕНИЮ цилиндрическая кастрюля фритюрницы Collectramatic рассчитана на долгие годы службы. Каждая фритюрница изготовлена из первоклассной нержавеющей стали и имеет лишь несколько движущихся частей.

ГАРАНТИЯ. Winston предоставляет стандартную ограниченную гарантию сроком на два года на детали и два года на работу. Winston не предоставляет гарантию на средства управления FAST. Отказ от гарантийных обязательств при невыполнении очистки. Раскрытие полной информации по гарантийным обязательствам по запросу.

ПРИ ЗАКАЗЕ УКАЖИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:

Стандарт (без дополнительных расходов):

1. Номер модели.
2. Предпочтительное напряжение: 208 В или 240 В для США или Канады. Шнур питания в комплект не входит.
3. Тип управления C = Winston, F = Fast VC210 * (за дополнительную плату)
4. Корзина Quarter Rack или складная корзина
5. Индикатор сливного крана

* Узнайте о возможных дополнительных международных значениях напряжения.

Стандарт (без дополнительных расходов):

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1 складная корзина | 1 сливной крюк |
| 2 прокладки коллектора | 2 прокладки крышки |
| 1 тefлоновая щетка | 1 шпатель |

Приспособления и расходные материалы (за дополнительную плату):

- | | |
|------------------------------------|--|
| PS1180 Штепсельная розетка | PS1290 Открытая корзина |
| PS2838 Корзина Qtr rack, 4 решетки | PS2839 Корзина Qtr rack, 6 решеток |
| PS2837/25 Полки корзины Qtr rack | PS3120 Набор приспособлений для хранения |

ДЛЯ ОНЛАЙН-ЗАКАЗА ДЕТАЛЕЙ, ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ WINSTON!

foodservice.winstonind.com/parts-supplies



C::LLECTRAMATIC

WINSTON FOODSERVICE

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

Возможны изменения технических характеристик без предварительного уведомления.