

vitrum

Dynamic Retail Systems

Autofry - automātiskie fritieri,
bez tvaika nosūcēja



Automātiskie fritieri, bez tvaika nosūcēja

Kāpēc ir vērts izvēlēties Autofry?

- ✓ Pilnīgi automatizēts cepšanās process
- ✓ Vienkāršs un veigls lietošanā
- ✓ Iebūvēts tvaika nosūcējs
- ✓ Lietošanā drošs
- ✓ Dažādu produktu pagatavošana
- ✓ Daudzvalodīgs interveis
- ✓ Vienkāršs tīrīšanā



Pilnīgi automatizēts cepšanās process

Cepšanās process nekad nav bijis tik vienkāršs!

- ✓ Uzstādiet taimeri
- ✓ Pieņemiet pasūtījumu un katru reizi saņemiet ideāli pagatavotu produktu
- ✓ Nav nepieciešama pavāra klātbūtne
- ✓ Katrs pats, to var izdarīt!



Cepšanās process nekad nav bijis tik vienkāršs!



1. Piepildiet un aizveriet tvertni.



2. Uztādiet taimeru.



3. Izņemiet pagatavoto produktu un apkalpojat klientu



4. Izbaudiet garšu

Nav nepieciešams tvaika nosūcējs!

Bez ventilācijas un tvaika nosūcēja –
un nav nekādu problēmu!

- ✓ Autofry iekārta tiek ražota ar iebūvētu tvaika nosūcēju un ventilāciju.
- ✓ Tikai reizi trīs mēnešos ir nepieciešama ogles filtra nomaiņa un pēc sešiem mēnešiem ekrāna filtru nomaiņa.
- ✓ Eļļa nav pakļauta gaismas un putekļu ietekmei, kas varētu ietekmēt eļļas uzglabāšanu.
- ✓ Iekārta ir paredzēta lietošanai un ekspluatācijai iepirkumu centros, uzpildes stacijās DUS, veikalos, kafejnīcās, bāros, restorānos.

Vienkārši pieslēdziet to un strādājiet!



Personāla drošība

- ✓ Personāls pasargāts no vārošas, karstas eļļas.
- ✓ Iekārtas durvis atrodas aizvērtā stāvoklī un tās atverot iekārta automātiski izslēdzas.
- ✓ Katra ierīce ir aprīkota ar ugunsdrošības sistēmu Ansul.



Labākie kartupeļi frī pasaulē!



- ✓ Atsevišķi kioski iepirkumu centros, promenādes utt.
- ✓ Piedāvājiēt klientiem kartupeļus frī ar dažādām mērcēm un piedevām.
- ✓ Piemēram, kartupeļi frī ar ķiploku un parmezānu.

Kartupeļu frī recelte „Beļģu stilā”

Kartupeļu cepšanai izmantojiet divkāršo grozu MTI 40C, no vienas puses apcepīet uz augstas temperatūras, bet no otras puses uz zemākas temperatūras.



Autofry MTI-5

- ✓ Nodrošina līdz 0,91 kg produktu pagatavošanu par katru ciklu
- ✓ Pagatavotā produkta padošana no labās puses
- ✓ Ir specializēts termināls, informācijas ievadīšanai



Ir ideāli piemērots mazām telpām!

Autofry MTI-10X/XL/XL3

- ✓ Nodrošina līdz 1,81 kg produktu pagatavošanu par katru ciklu
- ✓ Pagatavotā produkta padošana no labās un kreisās puses



Populārākais modelis!

Autofry MTI-40C/C3

- ✓ Divkāršs grozs, atsevišķas tvertnes
- ✓ Nodrošina līdz 2,72 kg produktu pagatavošanu par katru ciklu



Ideāli piemērts lielām telpām

AutoFry MTI40E

- ✓ Nodrošina līdz 3.62 kg produktu pagatavošanu par katru ciklu
- ✓ Divkāāršs grozs, atsevišķas tvertnes, grīdas modelis
- ✓ Papildus pusautomātiska filtra sistēma

Pats lielākais modelis, paredzēts ražošanām un liela daudzuma produktu pagatavošanai!



Uzstādīšanas piemēri!











Pateicamies Jums, ka iepazīnāties ar Autofry produktu!

Papildus informāciju atradīsiet:
www.vitrum.lv

Sekoiet mums sociālajos tīklos:
www.facebook.com/vitrumgroup
Twitter: @VitrumG

Mūsu adrese:
G. Astras iela 3a,
Rīga, LV-1084
Latvija

Tel.: (371) 67802384
E-pasts: info@vitrum.lv