

Centro Integral de Pollo Frito



Su Programa Completo de Equipamiento



PROVEN & TRUSTED SINCE 1952

Todo el Equipamiento Necesario Para el **Éxito en Pollo Frito**

Contamos con el equipo y la experiencia para ayudarle a integrar un programa de pollo frito altamente rentable a su operación.



¿Quiere aprovechar la popularidad del pollo frito?

Ya sea usted una cadena de restaurantes, tienda de conveniencia, supermercado o proveedor institucional de alimentos, Giles ofrece soluciones rentables para sus necesidades de equipamiento.

Expertos en Pollo Frito desde 1952

Equipos para servicio de alimentos duraderos, fáciles de usar y de alta calidad.

*Mesas para
Empanizado y Rebozado*



*Freidoras sin Campana
de Extracción*



*Marmitas Freidoras
a Gas y Eléctricas*



*Exhibidores
Calientes*



*Mesas de
Descarga*



*Contenedores
para Aceite*

Su Centro de Pollo Completo

- Filtración de aceite incorporada: rápida, sencilla, ahorra dinero y mejora la calidad del alimento.
- Elevador automático de canastilla incluido: resulta dos consistentes sin intervención manual.
- Garantía líder en la industria y soporte técnico ágil.
- Larga vida útil del equipo.
- Excelente retorno sobre la inversión y diseño que reduce el trabajo operativo.
- Flexibilidad inigualable.
- Alta capacidad de producción alimentaria.
- Orgullosamente fabricado en EE.UU.

Freidoras Marmita Giles: Eléctricas: GEF-400, GEF-560, GEF-720 Gas: GGF-400, GGF-720

Descripciones Técnicas:

Freidora Marmita Redonda (Eléctrica o Gas)
Freidora resistente y fácil de usar. Modelos eléctricos o de gas disponibles. Alta producción y eficiencia.

Características:

- Control computarizado con elevador automático de canastilla.
- Sistema de filtración de aceite incorporado para prolongar la vida útil del aceite.
- Ruedas industriales para fácil movilidad.
- Fácil de limpiar y mantener.
- Diversos tamaños de freidoras para grandes volúmenes por ciclo.



Freidoras sin Campana Giles (Ventless): Eléctricas: GEF-400-VH, GEF-560-VH, GEF-720-VH

Descripciones Técnicas:

Freidora Redonda sin Campana (Solo eléctrica)
Diseñada para freír de forma rápida y segura sin necesidad de campana externa.

Características:

- Sistema de extracción de aceite recirculante con supresor de incendios Ansul R102 integrado.
- Control computarizado con elevador automático de canastilla.
- Sistema de filtración de aceite para prolongar la vida del aceite.
- Ruedas industriales para movilidad.
- Limpieza sencilla y bajo mantenimiento.



Exhibidores Calientes Giles: GHM-4C, GHM-5C, GHM-6C, GHM-8C

Descripciones Técnicas:

Exhibidor Calientes para Alimentos
Ideal para exhibir productos manteniéndolos frescos y a temperatura adecuada.

Características:

- Opciones de autoservicio o servicio completo.
- Pistones neumáticos facilitan la limpieza del cristal.
- Puede montarse sobre gabinete o utilizarse como unidad de mostrador.
- Controles individuales de temperatura por depósito.
- Iluminación LED de alta visibilidad y larga duración.
- Compatibilidad con múltiples configuraciones de bandejas.
- Compartimiento de calor sellado y fácil de limpiar.



Mesas de Descarga Portátiles Giles LT-3 o Xpress-peditor LT-4

Descripciones Técnicas:

Mesa de Descarga Portátil / Estación de Trabajo
Diseño versátil que proporciona espacio adicional para manipulación.

Características:

- Estación de descarga móvil para traslado fácil del producto cocido.
- Sistema de rotación FIFO (Primero en Entrar, Primero en Salir).
- Construcción completa en acero inoxidable.
- Ruedas con freno para mayor estabilidad.



Mesas para Empanizado y Rebozado Giles: BBT

Descripciones Técnicas:

Mesa para Empanizado y Rebozado
Diseño funcional para preparación rápida y sencilla de pollo fresco.

Características:

- Cesta de inmersión con resorte o colgante para uso con bandeja de rebozado.
- Tamiz manual que permite reutilizar el empanizado.
- Charola para producto listo antes de freír.
- Bandejas de acero inoxidable fáciles de limpiar.
- Ideal para preparar grandes cantidades de pollo empanizado en poco tiempo.



Contenedor de Aceite Giles (Oil Caddy): GOC

Descripciones Técnicas:

Contenedor de Aceite Usado
Diseñado para la recolección y manipulación segura de aceite/grasas usadas.

Características:

- Capacidad de hasta 36 kg (80 lb) de aceite usado.
- Bomba manual para extracción del aceite.
- Alta maniobrabilidad incluso lleno.
- Tubo visor que permite monitorear el nivel y evitar derrames.



Giles Food Service Equipment

Empresa Registrada ISO 9001

2750 Gunter Park Drive West, Montgomery, AL 36109, EE.UU.

Tel: +1 334.272.1457 334.272.1457 | Fax +1 334.239.4117 | Lada sin costo: 800.554.4537

www.gfse.com

Email: services@gfse.com



PROVEN & TRUSTED SINCE 1952

Form 67293