

Freidoras Sin Ventilación



Tecnología comprobada.
Versatilidad
Continua.

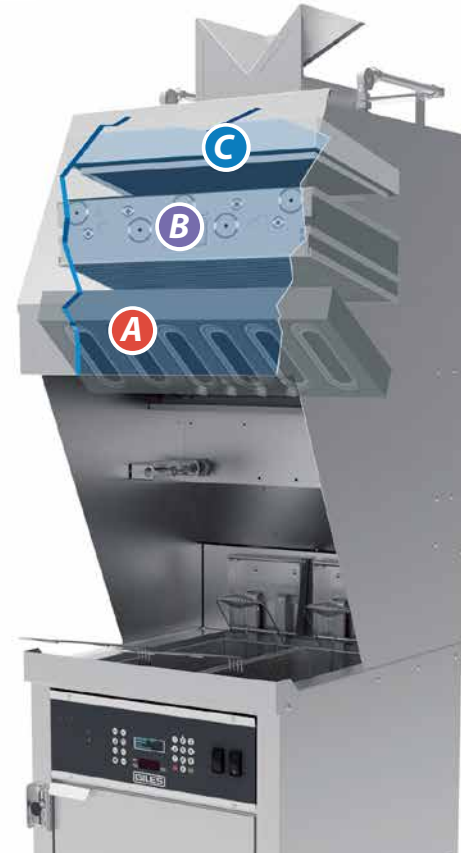


PROVEN & TRUSTED SINCE 1952

Las freidoras sin ventilación ofrecen más opciones y flexibilidad operativa

¿Cómo funciona el sistema de filtración sin ventilación de Giles?

- A** Filtro tipo bafle de acero inoxidable de alta eficiencia que captura grandes partículas de grasa; fácil de retirar para limpieza
- B** El limpiador electrostático captura y retiene partículas de grasa y humo en el flujo de aire.
- C** El filtro de carbón ayuda a controlar olores y atrapa las partículas restantes antes de recircular el aire



La freidora sin ventilación Giles le ofrece una unidad única y compacta con un sistema de limpieza de tres etapas integrado con una freidora eficiente.



Las freidoras sin ventilación son ideales para ubicaciones como food courts, estadios, aeropuertos y áreas residenciales. La fácil instalación convierte a las freidoras Giles sin ventilación en la solución perfecta para espacios limitados o donde las campanas tradicionales no son viables.

GEF-400-VH, GEF-560-VH

GBF-50-VH

WOG-MP-VH



Modelo de mostrador

Diseñado para operación compacta. Sistema sin ventilación, carga frontal y entrega automática. Totalmente cerrado para máxima seguridad.



Modelo de tanque redondo

Disponible en dos capacidades para adaptarse a la mayoría de las operaciones. Ideal para pollo con hueso.

Incluye elevador automático de cestas



Modelos de tanque cuadrado

Ideales para una amplia variedad de productos fritos: papas fritas, aros de cebolla, chicken tenders, mariscos y más.

Freidoras Giles sin ventilación

vs

Freidoras Tradicionales

👍 No requiere campana de ventilación permanente

👎 Requieren costosas instalaciones de campanas y ductos

👍 Equipos portátiles que pueden reubicarse fácilmente

👎 Limitan la operación a ubicaciones específicas

👍 Permiten cocinar en ubicaciones no tradicionales

👎 Solo pueden usarse donde exista ventilación adecuada

👍 Pueden instalarse en espacios donde no se permiten campanas convencionales

👎 No pueden instalarse en ubicaciones sin campana

Freidora eléctrica de tanque cuadrado con sistema sin ventilación: GBF-50-VH

Descripción:

Freidora de tanque cuadrado con campana integral sin ventilación

Características:

- Capacidad: 50 lb de aceite; producto: 5 lb de papas fritas, 12 lb de pollo
- Controlador computarizado con temporizadores duales, hasta 50 programas de cocción y múltiples funciones: Force Filter, Cool Mode, programa de limpieza (boil-out) y sistema de recordatorio de monitoreo operativo
- Sistema integral de recirculación sin ventilación con limpieza electrostática de aire en 3 etapas y recordatorio de limpieza de filtros
- Sistema de supresión de incendios Ansul R102 completamente integrado de fábrica; configuración en sitio por el cliente
- Sistema de filtración de aceite integrado
- Elevadores automáticos de canastillas (opcional)
- Opción de monitoreo remoto KitchenTrac® vía Wi-Fi disponible; aplican cargos



Freidora eléctrica de tanque redondo con sistema sin ventilación: Serie GEF-VH

Descripción:

Freidora tipo tanque redondo con campana integral sin ventilación

Características:

- Dos modelos disponibles:
GEF-400-VH: 45 lb de aceite; producto: 14 lb de pollo
GEF-560-VH: 60 lb de aceite; producto: 19 lb de pollo
- Controlador computarizado con hasta 50 programas de cocción y múltiples funciones: Force Filter, Cool Mode, programa de limpieza (boil-out) y monitoreo operativo
- Elevador automático de canastillas estándar
- Sistema integral de recirculación sin ventilación con limpieza electrostática de aire en 3 etapas y recordatorio de limpieza de filtros
- Sistema de supresión de incendios Ansul R102 completamente integrado de fábrica; configuración en sitio por el cliente
- Sistema de filtración de aceite integrado
- Opción de monitoreo remoto KitchenTrac® vía Wi-Fi disponible; aplican cargos



Freidora multipropósito Giles de tanque cuadrado con sistema sin ventilación: WOG-MP-VH

Descripción:

Freidora de tanque cuadrado con campana integral sin ventilación

Características:

- Capacidad: 70 lb de aceite; producto: 10 lb de papas fritas cada 5 minutos
- Controlador computarizado con hasta 50 programas de cocción y múltiples funciones: Force Filter, Cool Mode, programa de limpieza (boil-out) y monitoreo operativo
- Sistema integral de recirculación sin ventilación con limpieza electrostática de aire en 3 etapas
- Sistema de supresión de incendios Ansul R102 completamente integrado de fábrica; configuración en sitio por el cliente
- Sistema de filtración de aceite integrado
- Opción de monitoreo remoto KitchenTrac® vía Wi-Fi disponible; aplican cargos



Freidora eléctrica automática de mostrador sin ventilación: GXF

Descripción:

Freidora automática XPressFry GXF sin ventilación

Características:

- Capacidad: 3 galones de aceite
- Controlador XPressFry con hasta 50 programas de cocción y función de ahorro de energía Cool Mode
- Operación sin ventilación externa; limpieza eficiente de aire y control de olores mediante dos filtros económicos (sin necesidad de filtros HEPA costosos)
- Sistema de supresión de incendios integrado con tanque de alta capacidad
- Opciones de potencia: 5.7 kW, 7.2 kW o 8.5 kW
- Carga frontal y descarga automática del producto al finalizar el ciclo de cocción; incluye canal lateral



Giles Food Service Equipment

Empresa Registrada ISO 9001

2750 Gunter Park Drive West • Montgomery, AL 36109 E.E.U.U.

Phone 334.272.1457 • Fax 334.239.4117 • Lada sin costo: 800.554.4537

www.gfse.com

Email: services@gfse.com



PROVEN & TRUSTED SINCE 1952