



fritermia

PELIGRO

MODEL 1800
MANUFACTURED BY THE BROASTER COMPANY

KEEP COVER OPEN
IF IS CLOSED ON A WELL
LARGE QUANTITY OF HOT
OIL IS OPENED, CAUSING
BURN INJURY.

NE PROMIETE CALIENTE AGUA EN ESTE APARATO. MANTEN
LA TAPA ABIERTA CUANDO ESTE EQUIPO ESTE CALIENTE.
TAPARLO Y CERRARLO AGUA CALIENTE O MANTEN
AL ABIRIR A TAPA DE OIL. OVA USAR CANTIDAO VA
SALTAR CALIENTE SEPARO DUEMANTEN.



OPEN
CLOSED





Su historia

En 1953 L.A.M. Phalen desarrolla y patenta la freidora Broaster® y el concepto único de freír a presión.

En 1955 Broaster Company comienza como una colaboración de venta:

- ◆ *La Freidora a Presión y otro equipamiento de hostelería.*
- ◆ *Rebozados y marinados*

Desde entonces Broaster® se ha expandido por los cinco continentes gracias a su extraordinario sabor, el cual es inconfundible e imposible de replicar gracias a las particularidades de su receta.



¿Cuál es el secreto del sabor original de Broaster®?

La definición de Broaster® es la de pollo frito, jugoso y crujiente.

El proceso único de marinado, rebozado y cocinado lo hace imposible de replicar a nivel doméstico y su sabor es único, reconocible, genuino y diferente que el de cualquier otro pollo.

Características principales

Tiempos de cocción más cortos = más comida por hora, servicio más rápido y mayores ventas por equipo.

La absorción de aceite se reduce entre un **60** y un **90%** comparado con cualquier freidora abierta, permitiendo que el producto mantenga sus sabores originales.

Las freidoras a presión Broaster® consiguen un **23%** menos de grasa, **50%** menos de grasas saturadas y un **12%** menos de calorías que las freidoras abiertas.

Ahorro en costes del aceite debido a que el producto absorbe mucho menos en el cocinado. Con freidoras abiertas, el producto puede absorber hasta un **20%** más de aceite



Los tres modelos de freidoras de presión Broaster® ofrecen distintas capacidades de cocción, además de comodidad y seguridad para mejorar la rentabilidad de su restaurante.

Cuba

Provistas con una cuba de cocción redondeada diseñada para distribuir el calor uniformemente y asegurar una mayor durabilidad y eficiencia, a diferencia de las rectangulares que tienden a tener puntos calientes o fríos, especialmente en las esquinas.

Autocompensación

Función única que acelera ó ralentiza automáticamente el tiempo de cocción en función de la cantidad de producto introducido.

Tapa

Proporciona una acción de apertura/cierre con una sola mano y rápida para garantizar la máxima seguridad del operador y facilidad de uso.

Bloqueo de seguridad

Asegura que el cocinado del producto a presión no comience hasta que la tapa esté bien cerrada.

Mango de la cesta

Mejora y facilita el alzado y depósito de los alimentos.

Filtro integrado

Opera y se almacena debajo de la unidad para ahorro de espacio. Simplemente girar la válvula y comienza el proceso, que dura menos de 10 minutos.





Freidora 1600



Freidora 1800



Freidora 2400

Controles inteligentes Touch Screen (TS)

- ◆ Librería completa de productos (con fotos)
- ◆ Indica nº de ciclos desde último filtrado
- ◆ Apagado automático para ahorro de energía
- ◆ Pantalla 16x9cm. Indica información del servicio técnico por pantalla



Eléctricas

Modelo	Descripción	Controles	Volumen de aceite	Producción pollo fresco (kg/h)	Capacidad por ciclo (kg)	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Potencia
86091	Freidora 1600 (230/400V trifásica)	Inteligentes (TS)	9.5 litros	18,1	3	406 x 737 x 1092	6 kw
86039	Freidora 1800 (230/400V trifásica)	Inteligentes (TS)	20 litros	36	6,4	457 x 1485 x 1143	9.9 kw

Gas

Modelo	Descripción	Controles	Volumen de aceite	Producción pollo fresco (kg/h)	Capacidad por ciclo (kg)	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Especificaciones
86122	Freidora 1800 GAS NATURAL (230 monofásica)	Inteligentes (TS)	20 lts	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
86123	Freidora 1800 GAS PROPANO (230 monofásica)	Inteligentes (TS)	20 lts	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
86116	Freidora 2400 GAS NATURAL (220-240v monofásica)	Inteligentes (TS)	28.5 lts	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof
86117	Freidora 2400 GAS PROPANO (220-240v monofásica)	Inteligentes (TS)	28.5 lts	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof



VI005AB con carro de carga accesorio



Estación de rebozado Auto Breader VI005AB

- ◆ Separa la harina limpia de los grumos formados en el proceso de rebozado. Tamiza y elimina dichos grumos
- ◆ Sistema de tamizado controlado por tiempo
- ◆ Simplifica el trabajo y mejora el producto
- ◆ Para rebozar una gran variedad de productos (alitas, filetes pollo, patatas gajo,...)

Mega estación de rebozado VI005MAB

- ◆ Separa la harina limpia de los grumos formados en el proceso de rebozado
- ◆ Modelo más grande de la gama, especial para grandes volúmenes
- ◆ La bandeja extra grande de la zona de rebozado asegura un proceso eficiente y maximiza el confort del operador
- ◆ Construcción eficiente para fácil montaje y desmontaje para su limpieza

Modelo	Descripción	Capacidad GN1/1 150 (mm)	Capacidad GN2/4 150 (mm)	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Especificaciones eléctricas
VI005AB	Estación de rebozado Autobreader	2	3	710 x 590 x 1050	230V 0.1kw 0.4 Amp
VI005MAB	Mega estación de rebozado	2	0	1038 x 586 x 1047	230V 0.1kw 0.4 Amp
Accesorios					
VITR01	Carro de carga accesorio				





Fritermia ofrece distintos equipos para mantener el producto a temperatura de servicio. El tiempo habitual de mantenimiento es de unos 45 minutos, pero ofrecemos también cabinas mantenedoras que por medio de la convección y un ambiente humidificado, pueden mantener el producto en condiciones óptimas durante 2-3 horas aprox.

Equipos abiertos por infrarrojos



Series GRFHS de Hatco



Series GRFHS de Hatco



Buffets calientes Hatco series GRBW

Equipos con humidificación



Vitrinas Hatco series FDWD



Vitrinas Hatco series GRHDH



Mantenedor cortina aire FS2HAC-4PT



Cajones térmicos Hatco series HDW



Vitrinas Hatco series GRCDH



Vitrinas Hatco series FSHC

Una marca, un sistema, una fórmula que le catapultarán al éxito...

Hemos desarrollado un completo plan de negocio, soportado por una marca registrada, que le proporcionará la seguridad de gestionar su explotación profesionalmente, de una manera flexible y adaptada a su capacidad.

chicken bueno[®] nace de la cooperación de profesionales del sector con el ánimo de impulsar una nueva relación en la Restauración organizada.

Para ello, ponemos en marcha un completo sistema de validación profesional, soportado inicialmente, por un plan de demostraciones personalizadas que le brindarán la oportunidad de conocer con mayor profundidad este proyecto, a la espera de operadores con ganas de explotar su potencial.

No lo olvide... **chicken bueno[®]** le está esperando.



