

Padoro Neuheit! Sekundäres Abluftsystem

Geruchloses Frittieren mit Plasmatechnologie

Umweltfreundlich, ohne Ausstoss von Emissionen, Russ, Fett oder Schadstoffen. Indoor- oder Outdoor-Frittier-, Brat- und Kochstation.

Front Cooking Stationen

Wir freuen uns, Ihnen die erste, voll ausgereifte und voll funktionsfähige Front-Cooking- bzw. Front-Frying-Station für Sekundärluftbetrieb in geschlossenen Räumen ohne zusätzliche externe, aufwändige Abluft präsentieren zu können. Dadurch können auch in sensiblen Innenstadt- bzw. Top-Lagen problemlos und kurzfristig profitable neue Gastro-Konzepte bzw. Gastro-Systeme, auch und speziell mit Hochleistungs-Fritteusen von frifri, realisiert werden. Der Genehmigungsaufwand ist minimal, der Aufwand für externe Abluft entfällt weitestgehend. Umnutzungen von Top-Projekten sind hiermit erstmalig mit geringem Investaufwand realisierbar. Möglich wird das durch Einsatz modernster Strömungstechnik in Verbindung mit der Plasmatechnologie. Dabei gibt es je nach Einsatzgebiet verschiedene Wahlmöglichkeiten, die Station auszustatten. Zunächst wird die Abluft durch die in der Brücke integrierte Düsenteknik zu 100% eingesaugt. In den Seitenwangen befinden sich folgende Filterstufen: zuerst der Aerosolfilter, danach der HydroStop-Filter, der Feuchtigkeit



**Frittieren – Grillieren – Braten – Kochen!
Geruchlos und ohne Emissionen, ohne Lüftungs-
anlage mit Abluftkanal.
Auch als Wandhauben mit Plasmatechnologie.**

sowie Fettpartikel einfängt. Der nächste Filter ist optional ein HEPA-Filter, der Blaurauch einfängt und nur eingesetzt wird, wenn z.B. auch eine Grillplatte in der Station zum Einsatz kommen soll. Dieser bedarf keinerlei Reinigung oder Wartung, muss aber je nach Gebrauch ersetzt werden. Das Herzstück der

Anlage ist dann der Plasmafilter, in dem die noch vorhandenen Fettpartikel und Gerüche aufgespalten und vernichtet werden.

Das dabei entstehende Ozon wird vom abschließenden Aktivkohlefilter katalysiert. Den Abschluss bildet der Lüfter, der die Luft mit einer Geschwindigkeit von 10 m/sec. bewegt. Die Absaug-Brücke in Höhe 1,3 m dient als Abstellfläche bzw. als Zahlplatte mit direktem Kundenkontakt. Eine attraktive Warm-Ton-Beleuchtung unter der Brücke, sowie eine aufklappbare ESG-Glas-Scheibe bietet optimale Warenpräsentation und die Einhaltung der HACCP-Vorschriften vor dem Gast. Der Zugriff zu den technischen Filtereinheiten erfolgt jeweils seitlich; das Absaugmodul kann deshalb stationär platziert werden, alternativ auch fahrbar für mobilen flexiblen Einsatz. Die Ausstattung der Module mit den erforderlichen Filtersystemen erfolgt je nach gewünschter Gerätekonfiguration. Daraus ergeben sich die jeweiligen Anlagenpreise. Sollten Sie eine Station nicht fürs Front-Cooking, sondern wandstehend brauchen, ist auch dies auf Anfrage möglich. Alle Stationen sind fahrbar.

Lagerverkauf

Poststrasse 41, 9478 Azmoos/Wartau
täglich 13.00 bis 16.00 Uhr

Sonntag 7. April – 11. April 2019

PADORO GastroPlus Ltd. Suisse
Gastro-/Grossküchenplanung, Gastrotechnik, Einrichtungen, Dienstleistungen

Kirchstrasse 38, CH-8887 Mels
Tel. 0041 81 302 19 67

info@padoro.ch www.padoro.ch

