

# Just fries



Just fries

Frische Pommes  
 French Fries  
 Patatina frita  
 Des frites à point  
 Patatas fritas  
 Patatina frita  
 French Fries  
 Des frites à point  
 Frische Pommes  
 Patatas fritas

Patatas fritas hechas al momento  
 Just made French Fries  
 Des frites toujours à point  
 Frische Pommes  
 Patatina frita  
 Just made French Fries  
 Frische Pommes  
 Des frites toujours à point  
 Patatas fritas hechas al momento  
 Patatina frita

RESTAURA

## CYCLE DE FONCTIONNEMENT



### CONCEPT

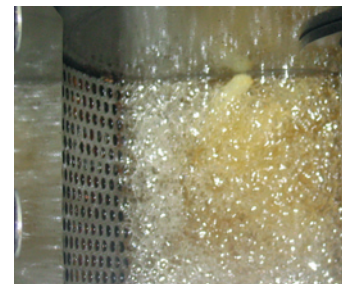
Comment offrir l'un des produits alimentaires le plus vendu au monde en libre service?

C'est possible aujourd'hui avec «Just Fries», la nouvelle machine de distribution automatique capable de préparer automatiquement des frites en un temps record.

Le concept novateur de distributeur de frites, «Just Fries», prépare et distribue en moins de 2 minutes une portion calibrée de frites croustillantes au même standard de qualité qu'un restaurant.

Ceci est rendu possible grâce aux innovations technologiques de «Just Fries» qui n'est pas un simple distributeur automatique mais un vrai système de restauration rapide permettant d'obtenir une grande qualité de cuisson.

Le distributeur automatique de frites intelligent «Just Fries» est né



### FONCTIONNEMENT

Après introduction du paiement et sélection de la dose choisie, les frites sont pesées en sortie du congélateur, transférées dans la friteuse où l'huile les attend à température, cuites puis égoutées et livrées dans leur cornet avec les ingrédients choisis (doses de sel, sauce ketchup, moutarde ou mayonnaise).

### SPECIFICATIONS

Alimentation électrique : 220V/110 V / 16 A  
 Puissance absorbée : 2,8 Kw  
 Autonomie : Produit : 22,5 Kg  
 Boîte : 99 / 160 unités  
 4 colonnes de 55 boîtes (sauces, sel, serviettes)

Temps de premier démarrage : 15 min  
 Dimensions : Hauteur : 1860 mm  
 Largeur : 1010 mm  
 Profondeur : 885 mm  
 Poids : 320 Kg

### AVANTAGES POUR LE CLIENT (QUALITE - RAPIDITE - SIMPLICITE)

- **Qualité** de produit irréprochable pour satisfaire les consommateurs les plus exigeants.
- Friteuse à bain d'huile révolutionnaire.
- Friture saine avec une huile tournesol oléique.
- Un produit toujours frais à consommer.
- Le consommateur peut choisir entre différentes sauces, qui sont délivrées automatiquement dans de petites boîtes en carton avec un sachet de sel et une serviette.
- **Ni fumées ni odeurs lors de la friture.**
- **Rapidité** dans la préparation du produit, prêt en moins de 2 minutes.
- Disponible 24/24 et 7/7, les clients pourront se restaurer à toute heure.

- **Simplicité** d'utilisation.
- Distributeur complètement autonome.
- Design attractif avec instructions d'utilisation claires.
- Ecran multilingue qui indique l'avancée du processus et le temps restant.
- Systèmes de paiement au choix (pièces, billets,) avec rendu monnaie.



### AVANTAGES POUR L'EXPLOITANT (RENTABILITE - ENTRETIEN ET MAINTENANCE FACILE)

- Rentabilité immédiate pour un petit nombre de portions vendues par jour avec notre solution de location financière.
- Système unique de filtration des fumées et odeurs facile à entretenir et de faible coût.
- Positionnement en intérieur comme en extérieur (Peinture spéciale Epoxy)
- Respecte l'environnement.
- Remplissage facile et rapide du produit de base et des boîtes (Porte à grande ouverture).
- Construction de qualité avec porte blindée avec verrou de sécurité et meuble anti-vandalisme en panneau d'acier 1.5mm.
- Friteuse sur rail et transportable avec une poignée pour faciliter son entretien.
- Absence de projection d'huile.
- Injecteur automatique d'huile fraîche pour avoir le niveau optimal dans la friteuse pour conserver aussi bien ses propriétés que sa qualité.

Une gestion automatisée de tous les paramètres avec un accès facile par l'interface utilisateur.

- Contrôle électronique de la température du congélateur.
- Balance électronique automatique pour contrôler le poids des portions.
- Contrôle électronique de la température et du niveau de l'huile.
- Programmation des heures de services, température et temps de préparation, prix des différentes sélections, etc.

### LES DIFFERENTS COMPOSANTS

Un **congélateur** à gaz réfrigérant d'une capacité de 22,5 kilos (environ 150 portions clients) extensible en option (+ 20 kg) conserve les frites précuites surgelées (température programmable). Son dispositif de distribution breveté permet de ne pas altérer la forme des frites. Il est équipé d'un système de dégivrage automatique.

Une **balance électronique** pèse la portion automatiquement à la sortie du congélateur et avant son transfert dans le bain de friture (Poids de la portion paramétrable).

La **friteuse** cuit les frites à la température programmée et dans le temps programmé.

Le design de la friteuse intégrée garantit une friture de grande qualité et permet une plus longue durée de vie de l'huile grâce à un contact minimum de l'huile avec l'oxygène. Les restes éventuels d'aliments sont éliminés par entraînement et extraction après chaque friture.

Un injecteur automatique d'huile et un contrôle électronique du niveau d'huile, permettent d'avoir le niveau optimal dans la friteuse en permanence.

L'utilisation d'une huile **Tournesol oléique** est recommandée pour garantir la qualité optimale de cuisson.

La qualité de la cuisson est garantie par une friture à la surface de l'huile et à température uniforme.

Les frites sont égoutées automatiquement et servies au consommateur dans un récipient à disposition dès le début du processus.

Une porte coulissante s'ouvre pour proposer le produit fini au consommateur, ce dispositif de sécurité étant géré par une cellule photo électrique.

Un **système de filtration** breveté élimine la fumée et les odeurs lors de la friture. Ce système par extraction forcée et décantation est muni d'un filtre spécial à carbone actif.

Enfin la **gestion de l'appareil** est assurée par un automate entièrement programmable avec une interface utilisateur très simple le tout relié au système de paiement qui est contrôlé par un monnayeur rendeur de pièces de monnaie (autres systèmes de paiement disponibles).



Pour de plus amples renseignements contactez :  
 PROLAVE 67 avenue du général de Gaulle 56400 Auray  
 Tél : 02 97 89 51 60 - Fax : 02 97 89 51 61  
 www.prolave.com - info@prolave.com