



**SORTIMENT
FRITÉZ**



NEOBMEDZENÁ SILA FRITOVANIA



ŠPECIALISTA NA

frifri



- FRITÉZY
- VARIČE CESTOVÍN
- OHRIEVAČE HRANOLIEK

Obsah



Touch

Pre tých, ktorí prevádzkujú najvyššie profesionálne kuchyne a odmietajú robiť kompromisy v kvalite.

Profesionálne voľne stojace a vstavané fritézy s automatizáciou

Ideálne vhodné pre:

- Prevádzky s viacerými pobočkami
- Rýchle občerstvenie/QSR
- Vzdelávanie
- Zdravotníctvo
- Maloobchod
- Cloud kuchyne

Prečo si vybrať Touch?

- Všetky skvelé funkcie Precision plus
- Intuitívny a ľahko ovládateľný dotykový

- Usporiadajte si obrazovku tak, aby vyhovovala vašim prevádzkovým potrebám
- 24 užívateľsky nastaviteľných ikon v ponuke – bez ohľadu na obsluhu bude fritéza vždy dosahovať presne rovnaké výsledky
- Vykonajte akúkoľvek zmenu jediným dotykcom
- Správa energie, oleja a údajov vám poskytuje kontrolu a pomáha vám prijímať informované obchodné rozhodnutia
- FriFri Oil Assistant, jednoduché sledovanie stavu oleja
- Fryer Chief, ochrana proti vzplanutiu a požiarov

Viac informácií nájdete na strane

F10



Precision

Pre kuchárov, ktorí požadujú vynikajúcu reguláciu teploty pre konzistentne vynikajúce výsledky.

Profesionálne voľne stojace a vstavané fritézy

Ideálne vhodné pre:

- Reštaurácie
- Nezávislé
- Gastronómia
- Vzdelávanie

Prečo si vybrať Precision?

- Udržiava teplotu oleja v rozmedzí $\pm 1^\circ\text{C}$ od požadovanej teploty
- Časová odpočítavacia funkcia
- displej a bzučiaci
- Adaptívne varenie – Je je viac hranoliek ako minule? oleja

- Automaticky prispôbuje čas varenia veľkosti vašej dávky
- Integrovaná gravitačná filtrácia
- Voliteľná funkcia automatického zdvíhania
- Voliteľný xFri® filtrácia čerpaného

Viac informácií nájdete na strane

F21



Super easy

Vynikajúca hodnota bez kompromisov v kvalite ani výkonu.

Samostatné a vstavané fritézy strednej triedy

Ideálne vhodné pre:

- Reštaurácie
- Hotely
- Vzdelávanie
- Hygieny

Prečo si vybrať Super Easy?

- Nádrže z lisovanej nehrdzavejúcej ocele triedy 304 odolnej proti korózii ponúkajú vynikajúcu pevnosť a odolnosť
- Pine zaoblený profil s zaoblenými rohmi a robustným odklápacím prvkom uľahčuje a urýchľuje čistenie.

- Vykurovací článok s nízkou hustotou výkonu a veľkou plochou v kontakte s olejom
- K dispozícii s integrovanou gravitačnou filtráciou
- Voliteľné integrované olejové čerpadlo a filtračný systém xFri®

Viac informácií nájdete na strane

F31



profi+

Profesionálny výkon v kompaktnej a odolnej stolovej fritéze.

Profesionálne stolové fritézy

Ideálne vhodné pre:

- Gurmánske kuchyne
- Reštaurácie

Prečo si vybrať Profi+?

- výkonný pultový vodo a vrchná fritéza schopná vyrobiť až 25 kg hranoliek za hodinu
- Vysoko citlivé digitálne elektronické ovládanie schopné udržiavať teplotu oleja s presnosťou $\pm 1^\circ\text{C}$

- Žiadny zasúvací , ktoré slúži aj ako ochrana proti striekajúcej podpory koša a
- Jednodielná lisovaná nerezová nádrž so zaoblenými rohmi pre zvýšenú odolnosť a skrátenie času čistenia

Viac informácií nájdete na strane

F42



frita+

Cenovo dostupné, odolné a efektívne – nesklamú vás.

Stredná trieda stolových fritéz

Ideálne vhodné pre:

- Kaviarne
- Hospody
- Reštaurácie

Prečo si vybrať Frita+?

- Odolná, efektívna a dobre navrhnutá fritéza, ktorá vás nesklame

- Mechanický termostat na udržanie teploty oleja v rozmedzí $\pm 8^{\circ}\text{C}$ od nastavenej teploty
- Zvýšená bezpečnosť obsluhy vďaka ovládaciemu panelu umiestnenému vpredu

- Zadné zasúvacie veko, ktoré slúži aj ako ochrana proti striekajúcej vode a podpera koša
- Jednodielná lisovaná nerezová nádrž so zaoblenými rohmi pre zvýšenú odolnosť a skrátenie času čistenia

Viac informácií nájdete na strane

F44



eco

Rad Eco zaberá na pracovných plochách minimálny priestor.

Cenovo výhodné stolové fritézy

Ideálne vhodné pre:

- Kaviarne
- Hospody
- Reštaurácie

Prečo si vybrať Eco?

- Ideálne na prípravu porcií hranoliek, ako príležitostná fritéza alebo na varenie jedál s výraznou chuťou
- Mechanický termostat na udržanie teploty oleja v rozmedzí $\pm 8^{\circ}\text{C}$

- Jednodielná lisovaná nerezová nádrž so zaoblenými rohmi
- Vyberateľný ovládaci panel pre skrátenie času čistenia
- Konštrukcia bez zvarov zvyšuje pevnosť a odolnosť

Viac informácií nájdete na strane

F44



silofrit

Vždy chrumkavé, šťavnaté a horúce hranolky.

Samostatné, vstavané a stolové nádoby na hranolky

Ideálne vhodné pre:

- Rýchle občerstvenie
- Reštaurácie

Prečo si vybrať Silofrit?

- Vždy chrumkavé, lahodné a horúce hranolky
- Hranolky zostávajú horúce a chrumkavé vďaka infračervenej lampe nad nimi, ako aj odkvapkávacej doske s pripevneným prvkom pod nimi

- Pre väčšie pohodlie je možné vyberateľnú gastronormovú misu a odkvapkávacu dosku umývať v umývačke riadu
- Vyrobené z odolnej nehrdzavejúcej ocele triedy 304

Viac informácií nájdete na strane

F46



Supereasy pasta

Navrhnuté a vyrobené tak, aby zabezpečili dlhšiu životnosť aj v tých najnáročnejších podmienkach.

Varič na cestoviny

Ideálne vhodné pre:

- Rýchle reštaurácie
- Reštaurácie

Prečo si vybrať Super čerstvej vody

Jednoduchý varič na cestoviny?

- Vďaka spoľahlivo a konzistentne variť všetky druhy cestovín s vynikajúcimi výsledkami

- Vysoký výkon varenia cestovín vám umožňuje držať krok s dopytom aj počas špičiek

- Pripojenie na prívod zásobovanie

- Rýchle a jednoduché čistenie odolnosť proti korózii spôsobenej soľou a škrobom vďaka jednodielnaj lisovanej nádrži z nehrdzavejúcej ocele triedy 316 a korózii odolnému vykurovaciu teliesku z materiálu

Viac informácií nájdete na strane

F47

Voľne stojace a vstavané elektrické fritézy FriFri

Model	Touch	Precision	Super Easy
Regulácia teploty			
Regulácia teploty	Elektronická $\pm 1^\circ\text{C}$	Elektronická $\pm 1^\circ\text{C}$	Mechanická $\pm 8^\circ\text{C}$
Teplotný rozsah	30–190 $^\circ\text{C}$	60–190 $^\circ\text{C}$	90–190 $^\circ\text{C}$
Kroky nastavenia teploty	1 $^\circ\text{C}$	5 $^\circ\text{C}$	10 $^\circ\text{C}$
Konštrukcia			
Trieda nehrdzavejúcej ocele lisovanej nádrže	304	304	304
Trieda nehrdzavejúcej ocele tela	304	304	430
Celokovový kryt nádrže	✓	✓	✓
Nerezová nádoba	✓	✓	✓ ak je špecifikovaná gravitačná filtrácia
Kontrola alergénov	✓	✓	✓
Konštrukcia prvku	Horizontálny vinutý prvok s mimoriadne nízkou hustotou výkonu	Horizontálny vinutý prvok s mimoriadne nízkou hustotou výkonu	Prvok s nízkou hustotou výkonu
Dvere s možnosťou otvárania v oboch smeroch	✓ (Príslušenstvo)	✓ (Príslušenstvo)	✓ (Príslušenstvo)
Ochrana proti vniknutiu vody	IPX4	IPX4	IPX4
Špecifikácia SOLAS	Možnosť	Možnosť	✗
Ovládacie prvky			
Ovládanie	Dotykový displej QPad	Touchpad	Otočný ovládač
Programy	24	1	✗
Adaptívne varenie	✓	✓	✗
Eco režim	✓	✗	✗
Fryer Chief	✓	✗	✗
Indikátor stavu fritézy ColorCue	✓	✗	✗
Cyklus topenia tuku	✓	✓	✗
Filtrácia			
Gravitačná filtrácia	✓	✓	xFri©
xFri© – integrované olejové čerpadlo a filtračný systém	Možnosť	Možnosť	Možnosť
LiftFri© – automatický systém zdvíhania koša	Možnosť	Možnosť	✗
Nástroje na správu			
Správa oleja	✓	✗	✗
Správa energie	✓	✗	✗
Správa dát	✓	✗	✗
USB pre aktualizácie, konfiguráciu, klonovanie menu, zdieľanie	✓	✗	✗

Prehľad základných funkcií

V cenníku nájdete rôzne ikony, ktoré opisujú funkcie jednotlivých modelov FriFri. Nižšie nájdete vysvetlenie, ktoré vám pomôže identifikovať jednotlivé ikony.

Elektronická regulácia teploty	Termostatická regulácia teploty	Programovateľné ovládanie s dotykovým displejom	xFri© Možnosť filtrácie oleja pomocou čerpadla	Filtrácia oleja pomocou gravitácie	SOLAS Možnosť špecifikácie	LiftFri© Možnosť automatického zdvíhania koša
Horizontálne vinuté prvky	Adaptívne varenie	Správa údajov	Správa oleja	Časovač	Zobrazenie teploty	Ekologický režim
Kontrola alergénov	Otočný ovládač vpredu	Otočný ovládač vzadu	Ovládanie pomocou dotykového panela	Šéf fritézy		

Výzva v oblasti fritovania



Konzistencia a kvalita jedla

Konzistentnosť je kľúčovým prvkom pre akýkoľvek prevádzku stravovacích služieb, aby udržať nielen dobrú povesť, ale aj stálych zákazníkov. Špecifické zariadenia na varenie zohrávajú v tomto smere kľúčovú úlohu pre každý prevádzku, veľký aj malý.



Plytvanie potravinami

Medzi 33 a 50 % všetkých potravín vyprodukovaných na celom svete sa nikdy nezje a hodnota týchto vyhodnených potravín presahuje 1 bilión dolárov.

Nielenže sa premrhajú všetky zdroje, ktoré sa vynaložili na výrobu nezjednených potravín, ale keď sa potravinový odpad dostane na skládku, rozkladá sa a vytvára metán, ktorý je 23-krát smrteľnejší ako oxid uhličitý.



Spotreba oleja

Najnákladnejšou položkou pri prevádzke profesionálnej fritézy je olej na varenie.

Zníženie množstva použitého oleja je najúspornejší spôsob, ako s tým naložiť. Je to zároveň najlepšia voľba pre životné prostredie.



Spotreba energie

Spotreba energie v stravovacích zariadeniach bola vždy vysoká. Vzhľadom na rastúce náklady na energiu sa musí odvetvie pohostinstva prispôbiť, aby znížilo spotrebu energie a emisie uhlíka.



Obmedzený priestor v kuchyni

Komerčné kuchyne sa zmenšujú. Po celom svete zvyšujú prevádzky stravovacích služieb ziskovosť zmenšovaním kuchýň a venovaním väčšieho priestoru priestorom pre hostí. Mnohé nové gastronomické koncepty, ako sú pop-up reštaurácie a food trucky, majú obmedzený priestor.



Stravovacie požiadavky a obmedzenia

Splnenie individuálnych stravovacích požiadaviek je čoraz väčšou výzvou a ak to nezvládnete, môže to mať negatívny vplyv na zdravie vašich zákazníkov aj na vašu reputáciu. Potravinové alergie a neznášanlivosti dosahujú historické maximum a keďže sa naša spoločnosť stáva čoraz viac multikultúrnou, je potrebné zohľadňovať aj náboženské a kultúrne stravovacie zvyky.



Konzistencia a
kvalita jedla

Kvalita

**Úspech v konečnom
dôsledku závisí od
kvality a konzistencie
jedál, ktoré
pripravujete.
Zabezpečíte vždy
neuveriteľne presné
a rovnomerné
varenie.**

FriFri je váš nový
kuchynský pomocník, ktorý
vám pomôže
vždy dosiahnuť kvalitné
výsledky.



Horizontálne
špirálové
prvky



Elektronická
regulácia teploty
varenia

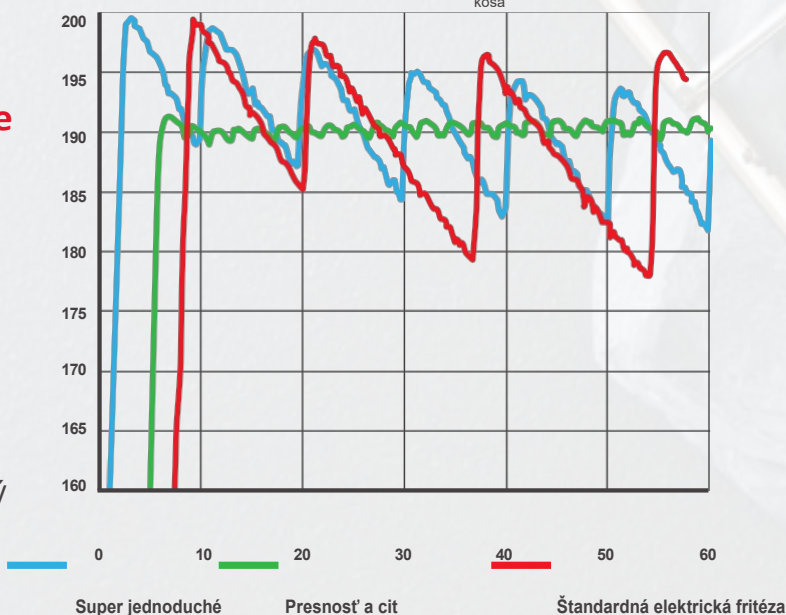


Adaptívne
varenie



LiftFri®
Možnosť
automatického
zdvihnutia
koša

ColourCue



Tá dôležitá chrumkavosť!

Elektronická regulácia teploty, výkonné ohrievacie telesá a rýchla regenerácia udržiavajú teplotu oleja v rozmedzí $\pm 1^\circ\text{C}$ od požadovaného nastavenia. Tým sa zabráni tomu, aby jedlo absorbovalo nadbytočný olej, a zaručí sa tá dôležitá chrumkavosť!

Udržujte olej v najlepšom stave!

FriFri Oil Assistant a xFri® filtrácia oleja s čerpadlom vám umožňujú ľahko sledovať stav oleja pomocou stavového pruhu na obrazovke. Keď sa zobrazí výzva, prefiltrujte olej ešte za tepla, v prípade potreby aj uprostred prevádzky, a pokračujte vo vyprážaní v menej ako päť minút. Je to tak rýchle a jednoduché, že niet dôvodu to nerobiť!

Perfektné jedlo jedným dotykem!

S 24 naprogramovanými položkami menu ovládanými ikonami dosiahnete jedným stlačením tlačidla presne rovnaké výsledky

Je hranoliek viac ako minule?

Adaptívne varenie automaticky prispôbuje časy varenia veľkosti vašej dávky, čím zaručuje, že nikdy nepodáte nedovarené jedlo.

Posúvame jedlo na vyššiu úroveň

Systém automatického zdvíhania košíka LiftFri® je ideálny pre kuchyne, kde nemáte čas na neustály dohľad. Na konci cyklu zdvihne jedlo, aby sa predišlo prevareniu.

Prehľadný stavový indikátor – ColourCue

Systém ColourCue je skvelý pre rušné a hlučné kuchyne a na prvý pohľad vám ukáže stav vašej fritézy: **červená** – vyžaduje pozornosť, napr. vyberanie; **oranžová** – predohrev; **zelená** – pripravené na vyprážanie.

Kvalita založená na údajoch

Pre dosiahnutie maximálne opakovaných výsledkov si prezrite údaje o využívaní fritézy – prevádzkové hodiny spolu s počtom cyklov varenia a filtrovania.

Konzistentnosť vo všetkých prevádzkach

Zabezpečte konzistentné výsledky vysokej kvality vo viacerých prevádzkach, jednoducho konfiguruje a klonuje svoje menu cez USB.

**FriFri ponúka svojim
zákazníkom
rovnako vysokú
kvalitu už viac ako
70 rokov**



Obmedzený
priestor v
kuchyni



Diétne požiadavky a
obmedzenia

Dizajn

**Fritéza, ktorá sa perfektne hodí do
vašej kuchyne a vyhovuje vašim
potrebám**

Veľký výkon na malom priestore!

S vysokým výkonom pri minimálnej zástavbovej ploche a modelmi s šírkou už od 200 mm dokážu zariadenia FriFri zázraky aj v obmedzených priestoroch.

FriFri – zostavte si svoju perfektnú fritézu!

Existuje model FriFri pre každý typ stravovacieho zariadenia; od nemocníc cez food trucky až po lode. S šírkou od 200 mm do 600 mm, voľne stojace na nohách alebo kolieskach, vstavané alebo SOLAS, máme pre vás tú správnu fritézu!

A to nie je všetko! Prispôbte si svoju fritézu výberom výkonových tried a voliteľných funkcií, ako sú zdvihacie koše a čerpaná filtrácia.

Stačí si pozrieť náš Návrhár fritéz nižšie a zistiť všetky možnosti, ktoré máte k dispozícii!

Prevádzka na úrovni, ktorá splní vaše potreby

FriFri môže byť tak automatizovaná, ako potrebujete na podporu vášho prevádzky, či už vyžadujete jednoduché ovládanie pomocou ikon jedného dotyku, alebo chcete...

sa viac zapájať do fritovania, existuje fritéza FriFri, ktorá podporí vaše kuchynské zariadenie.

Vynikajúca konštrukcia

Tlakovo lisované nádrže z nerezovej ocele triedy 304 odolnej proti korózii ponúkajú vynikajúcu pevnosť a odolnosť – sme si takí istí životnosťou našich nádrží, že na ne poskytujeme 10-ročnú záruku. Plne zaoblený profil s zaoblenými rohmi a robustným odklápacím prvkom uľahčuje a urýchľuje čistenie.

Bezpečnosť na prvom mieste

Súčasťou všetkých modelov Touch je štandardne funkcia Fryer Chief, ktorá je nevyhnutným bezpečnostným prvkom zabráňujúcim vzplanutiu a požiarom v dôsledku nebezpečne nízkej hladiny oleja. Softvér monitoruje hladinu oleja a mechanizmus ventilu, aby chránil pred ľudskými chybami, ako je zapnutie fritézy bez skontrolovania hladiny oleja alebo ponechanie vypúšťacieho ventilu otvoreného.

Odvod vody z nášho integrovaného filtračného systému prebieha cez telo fritézy do rýchlo odnímateľného vedra, bezpečne a bez neporiadku. Nerezové

zberná nádoba zachytáva filtrovaný olej umiestnený v skrinke a vracia ho späť do nádrže.

Vďaka integrovanému olejovému čerpadlu xFri® už nie je potrebné ručne vracat olej do nádrže ani prichádzať do kontaktu s horúcim olejom, čím sa znižuje riziko rozliatia a nehôd.

Optimálna kontrola alergénov

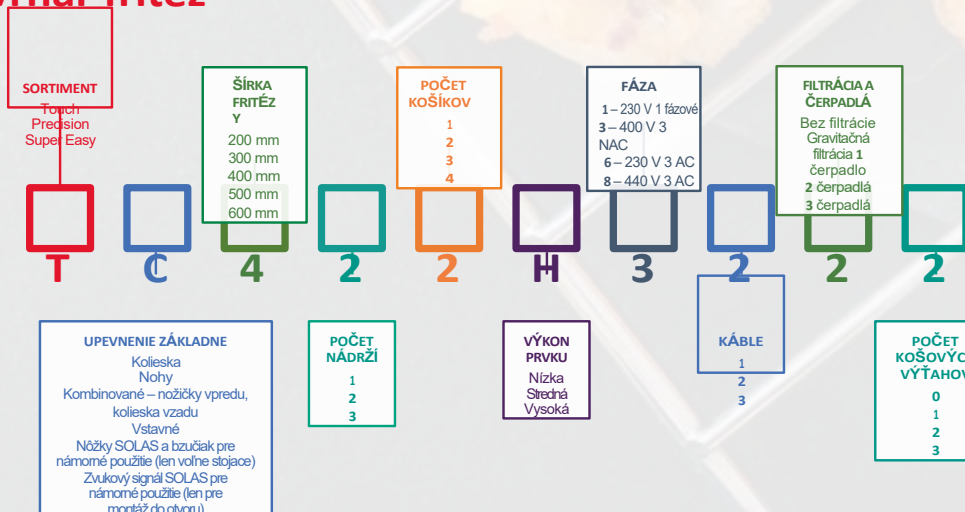
Modely s dvojtypmi a trojtypmi nádržami, dodávané so samostatnými filtračnými systémami a vedrami, poskytujú úplne oddelenú gravitačnú filtráciu pre optimálnu kontrolu alergénov alebo pre zohľadňovať stravovacie preferencie. Na doplnenie tohto riešenia je možné zvoliť samostatné čerpadlá xFri®, čím sa dosiahne oddelená čerpaná filtrácia.

Voliteľný balík Food Segregation Management Pack (FSM) umožňuje farebné označenie komponentov a košov, ktoré sa dajú vymeniť, aby sa zabránilo ich pomiešaniu.

Investícia s perspektívou do budúcnosti

S jednoduchými aktualizáciami cez USB.

Návrhár fritéz

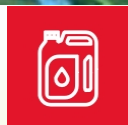




Spotreba energie



Plytvanie potravinami



Spotreba oleja



Ekologické

FriFri spája viacero funkcií, ktoré vám pomôžu dosiahnuť vaše ekologické ciele: znížiť spotrebu energie, minimalizovať plytvanie potravinami a obmedziť spotrebu oleja.

Skvelá dodávka

Kompaktná konštrukcia nádrže a efektívna chladiaca zóna zaručujú zníženie spotreby oleja, rýchle zahrievanie a vysoký pomer výkonu k množstvu oleja.

Vďaka väčšej kontaktnej ploche s olejom zabezpečujú jedinečné horizontálne vinuté prvky v kombinácii s elektronickou reguláciou teploty energetickú účinnosť a rýchlejšie zotavenie.

Ekologický režim

Pri použití režimu Eco, ak je fritéza neaktívna po stanovenú dobu, automaticky zníži teplotu na hodnotu definovanú používateľom. To nielen prináša úspory energie a predlžuje životnosť oleja a prvkov, ale tiež vytvára chladnejšie a pohodlnejšie pracovné prostredie pre personál.

Isolácia

Plne izolované nádrže znižujú tepelné straty.

Zníženie spotreby oleja

Extrémne teploty a spálené zvyšky jedla sú dvoma hlavnými faktormi, ktoré prispievajú k . Prísna regulácia teploty a systém dvojitej filtrácie v kombinácii s ekologickým režimom predlžujú životnosť oleja, znižujú spotrebu oleja a objem odpadového oleja.

Varujte to, čo potrebujete, keď to potrebujete

Nejde len o potravinový odpad vznikajúci pri varení väčšieho množstva jedla, než je potrebné, ale aj o energiu, olej a prácu potrebnú na jeho výrobu. Na minimalizáciu odpadu je možné použiť fritézu s viacerými košíkmi na súčasné vyprážanie malých dávok alebo fritézu s dvojítmymi a trojitými nádržami na varenie porcií vyžadujúcich rôzne teploty.

Žiadne plytvanie, len perfektné uvarené jedlo

Adaptívne varenie automaticky prispôsobí časy varenia veľkosti vašej dávky, aby ste nepodávali nedovarené jedlo. Automatický systém zdvíhania košíkov LiftFri® zabezpečí, že jedlo nebude prevarené.

Udržateľný dizajn od začiatku až do konca

Lisované nádrže eliminujú environmentálne náklady spojené so zvarovaním a nevýhody súvisiace so zvarovými švami a spojmi. Sme si takí istí životnosťou našich lisovaných nádrží, že na ne poskytujeme 10-ročnú záruku.

**Elektrické fritézy
FriFri sú až o 35 %
energeticky
úspornejšie ako
bežné plynové
fritézy**



Spotreba energie



Spotreba oleja

Olej



Úspech v konečnom dôsledku závisí od kvality a konzistencie jedál, ktoré pripravujete. Traja nepriatelia oleja – teplo, usadzovanie uhlíka a kyslík – môžu olej poškodiť a ovplyvniť textúru, chuť a celkovú arómu jedál, ktoré pripravujete. Títo nepriatelia tiež skracujú životnosť oleja, čím zvyšujú náklady na jeho nákup a likvidáciu.

Nepriateľ Č. 1 – Extrémne teploty

Vykurovacie prvky zariadenia FriFri majú väčšiu plochu, ktorá prichádza do kontaktu s olejom. Jemné rozloženie tepla po povrchu oleja zabraňuje jeho spáleniu a následnej degradácii. To spolu s prísnou kontrolou teploty zabezpečuje predĺženú životnosť oleja.

Cyklus topenia tuku pri prevádzke s použitím tuhého tuku chráni pred spáleniu oleja v určitých miestach. Vykurovacie telesá jemne topia tuk pulzujúcim režimom.

Nepriateľ Č. 2 – Zkarbonizované zvyšky

Počas vyprážania sa kúsky potravín odlamujú a nakoniec sa menia na spálené uhlíkové usadeniny. Ak budete pokračovať

používať tento olej, ovplyvní to chuť a vzhľad jedla.

Náš integrovaný filtračný systém predlžuje životnosť oleja až o 75 %, čím vám šetrí peniaze za nákup oleja a náklady na likvidáciu. Dvojité filtračný systém odstraňuje zvyšky a spálené častice.

Stav oleja môžete ľahko sledovať pomocou stavového pruhu na obrazovke. Akonáhle sa dosiahne životnosť nastavená používateľom, aplikácia Oil Assistant vás vyzve na vypustenie a prefiltrovanie oleja.

Integrované olejové čerpadlo xFri® prefiltruje olej stlačením tlačidla, a to aj keď je ešte horúci, v prípade potreby aj uprostred prevádzky, a umožní pokračovať vo vyprážaní za menej ako päť minút, čím je výmena oleja jednoduchá a bezproblémová.

Nepriateľ Č. 3 – Kyslík

Fritézy FriFri sú dodávané s vekom, takže nádrže môžu byť zakryté, keď sa nepoužívajú.

**Náš integrovaný
filtračný systém
predlžuje
životnosť oleja až
o 75 %, čím
znižuje spotrebu
oleja**



Super*easy

Vynikajúca hodnota bez kompromisov
v kvalite alebo výkone.

Ak je rozpočet hlavným faktorom, bezkonkurenčné referencie, know-how a kvalita spoločnosti FriFri sú stále na dosah ruky.

Super Easy ponúka všetky výhody, ktoré by ste očakávali od fritézy FriFri, vrátane vysokého výkonu na malej ploche a spoľahlivého, efektívneho výkonu, ktorý zabezpečuje konzistentne vynikajúce vyprážané jedlá.

Kvalitná konštrukcia, napríklad lisovaná panvica z nehrdzavejúcej ocele triedy 304, a detaily, ako sú vyklápacie prvky na vyprážanie, vás uistia, že Super Easy nie je žiadnym kompromisom.

Štandardne



Termostatická
regulácia
teploty



Otočný
ovládač
vpredu



Reguláci
a
alergénov

Voliteľné



Filtrácia oleja
pomocou
gravitácie



xFri® Možnosť
čerpaného
filtrovania oleja

Ideálne vhodný
na použitie v



reštauráciách



hoteloch



inštitucionálnych
zariadeniach



Super Easy 633



Super Easy 422 vstavaná

Voliteľné

Ak hľadáte niečo navyše v špecifikácii, sú k dispozícii aj možnosti ako integrovaná alebo čerpaná filtrácia a vyšší výkon.



xFri® S čerpadlom
Možnosť filtrácie oleja

xFri® filtruje olej stlačením tlačidla a vráti vyčistený olej späť do nádrže. Olej môžete bezpečne filtrovať, kým je ešte horúci, v prípade potreby aj uprostred prevádzky, a pokračovať vo vyprážaní za menej ako päť minút.

Pre optimálne oddelenie oleja môžu byť fritézy s dvoma alebo tromi nádržami vybavené samostatnými olejovými čerpadlami.



Kontrola
alergénov

Super Easy 211

Doplnkové položky

Príslušenstvo, spotrebný materiál, náhradné diely a voliteľné príslušenstvo



Špecifikácia SOLAS zahŕňa upravené nožičky pre bezpečné upevnenie k podlahe



Koleska sú k dispozícii na všetkých voľne stojacich fritézach, s výnimkou modelov 211 z bezpečnostných dôvodov

Fritézy vyhovujúce norme SOLAS

Modely fritéz Touch, Precision a Super Easy sú k dispozícii v špecifikáciách SOLAS (Safety of Life at Sea), ktoré zaručujú bezpečný a spoľahlivý výkon v námornom prostredí. Tieto fritézy, navrhnuté špeciálne pre námorné použitie, sú vybavené zvukovým alarmom, ktorý sa aktivuje v prípade zlyhania vysokoteplotného vypínača. Voľne stojace modely sú vybavené prírubovými nožičkami, ktoré zabezpečujú bezpečné upevnenie k palube pre optimálnu stabilitu počas prevádzky.

Spojovacie lišty

Vylepšíte konfiguráciu svojej kuchyne pomocou spojovacích lišt z nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú odborné navrhnuté na spojenie dvoch alebo viacerých fritéz vedľa seba. Tým sa zníži vniknutie oleja medzi jednotkami, čím sa udrží čistejší a efektívnejší pracovný priestor.

Možnosti košíkov do fritéz

Vyberte si z našej všestrannej ponuky košov do fritéz, ktoré vyhovujú vašim špecifickým potrebám. Zvoľte menšie koše na prípravu presných porcií na objednávku alebo väčšie koše na varenie vo veľkom objeme, čo vám umožní optimalizovať efektivitu a znížiť množstvo odpadu.

Riešenia na mieru pre vašu prevádzku

Ak chcete prebrať širokú škálu možností a príslušenstva, ktoré sú k dispozícii na podporu vášho prevádzky, **kontaktujte náš tím na čísle UK 01522 875500 alebo Export .44 1522 503250**. Sme tu, aby sme vám pomohli vytvoriť ideálne riešenie pre vaše potreby.



profí+

Štandardne

Elektronická
regulácia
teplotyOtočné
ovládanie
vpredu

Profesionálny výkon kompaktnej a robustnej stolovej fritézy.

Obmedzený priestor nemusí obmedzovať vaše možnosti fritovania. Profí+ je skutočne profesionálna fritéza. Profí+ ponúka rovnaký výkon a funkcie ako rad Basic+. Presná elektronická regulácia teploty napríklad udržiava teplotu oleja v rozmedzí $\pm 1^\circ\text{C}$ od zvoleného nastavenia.

Ovládací panel je umiestnený vpredu – čo je oveľa bezpečnejšie, ako keby ste museli siahať ponad fritézu. Medzi ďalšie funkcie patrí veko, ktoré sa šikovne zasúva do zadnej časti fritézy. To zaisťuje bezpečnejšie skladovanie, ako aj praktickú ochranu proti striekajúcej vode a oporu koša. Predný vypúšťací ventil uľahčuje bezpečné a jednoduché vypúšťanie použitého oleja.

Ideálne vhodné pre použitie v

- Gurmánskej kuchyni – Vynikajúca regulácia teploty pre konzistentne vynikajúce výsledky
- Reštauráciách – Konzistentne pripravujete chrumkavé, šťavnaté a vynikajúco chutné vyprážané jedlá

Prehľad výhod

- Stolný
- Výkonný
- Vysoko citlivé elektronické ovládanie
- Zvýšená bezpečnosť obsluhy
- Bezpečný a ľahko použiteľný predný vypúšťací ventil
- Odolný



Profí+ 6



Profí+ 10



Profí+ 8+8



profi+

- Výkonná stolová fritéza s kapacitou až 25 kg hranoliek za hodinu
- Vysoko citlivé digitálne elektronické ovládanie schopné udržiavať teplotu oleja s presnosťou $\pm 1^\circ\text{C}$ od zvolenej hodnoty
- Zvýšená bezpečnosť obsluhy vďaka ovládaciemu panelu umiestnenému vpredu
- Zadný zasúvací kryt, ktorý slúži aj ako ochrana proti striekajúcej vode a podpora koša
- Bezpečný a ľahko použiteľný predný ventil na vypúšťanie použitého oleja
- Jednodielna lisovaná nerezová nádrž so zaoblenými rohmi pre zvýšenú odolnosť a skrátenie času čistenia

Elektrické fritézy Profi+ s jednou nádržou na pracovnú dosku



Profi + 6 Jednotanková stolová fritéza							
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	OBJEM OLEJA	POČET KOŠÍKO V	ROZMERY (mm)		
					V	Š	H
*650946	4,6 kW	14	5-7 l	1	455	270	475

Elektrická fritéza Profi + 8 s jedným zásobníkom na pracovnú dosku							
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	OBJEM OLEJA	POČET KOŠÍKO V	ROZMERY (mm)		
					V	Š	H
*650947	6,9 kW	22	8-9,5 l	1	455	360	475
*650957	6,9 kW	22	8-9,5 l	2	455	360	475

Profi + 10 Jednotanková stolová fritéza							
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	OBJEM OLEJA	POČET KOŠÍKO V	ROZMERY (mm)		
					V	Š	H
*651068	6,9 kW	20	12-15 l	2	455	540	475
*650948	9,2 kW	25	12-15 l	2	455	540	475

Elektrické fritézy Profi+ Twin Tank na pracovnú dosku

- Výkonná stolová fritéza s kapacitou 44 kg hranoliek za hodinu
- Vysoko citlivé digitálne elektronické ovládanie schopné udržiavať teplotu oleja s presnosťou $\pm 1^\circ\text{C}$ od zvolenej hodnoty
- Zvýšená bezpečnosť obsluhy vďaka ovládaciemu panelu umiestnenému vpredu
- Zadné zasúvacie veko, ktoré slúži aj ako ochrana proti striekajúcej vode a podpora koša
- Bezpečný a ľahko použiteľný predný ventil na vypúšťanie použitého oleja
- Jednodielna lisovaná nerezová nádrž so zaoblenými rohmi pre zvýšenú odolnosť a skrátenie času čistenia



Profi + 6 + 6 Dvojitá stolová fritéza							
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	OBJEM OLEJA	POČET KOŠÍKO V	ROZMERY (mm)		
					V	Š	H
*650950	2 x 4,6 kW	2 x 14	2 x 5-7 l	2	455	540	475

Profi + 8 + 8 Dvojitá fritéza na pracovnú dosku							
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	OBJEM OLEJA	POČET KOŠOV	ROZMERY (mm)		
					V	Š	H
*650952	2 x 6,9 kW	2 x 22	2 x 8-9,5 l	2	455	720	475
*650963	2 x 6,9 kW	2 x 22	2 x 8-9,5 l	4	455	720	475

Štandardne (Frita+)

Elektronická
regulácia
teplotyOtočný
ovládač
vpredu

Štandardne (Eco)

Elektronická
regulácia
teplotyOtočný
ovládač
vzadu

frita+ & eco

Cenovo dostupné, odolné a efektívne – nesklamú vás

fritri

Fritézy Frita+ majú veľa spoločných konštrukčných detailov s radom Profi+. Patrí medzi ne bezpečný a ľahko ovládateľný predný ventil na vypúšťanie použitého oleja a zadný zasúvací kryt, ktorý slúži aj ako ochrana proti striekajúcej vode a podpora koša. Bezpečnosť obsluhy ďalej zvyšuje predný ovládací panel.

Všetky modely Eco a Frita+ sú vybavené mechanickým termostatom, ktorý udržiava teplotu oleja v rozmedzí $\pm 8^\circ\text{C}$ od zvolenej hodnoty.

Ideálne vhodné pre použitie v

- kaviarňach – bez námahy pripravíte hranolky, ktoré doplnia vašu ponuku
- Hospody – ideálne na prípravu jedál s výraznou chuťou
- Reštauráciách – s touto samostatnou fritézou vyhovie špeciálnym stravovacím požiadavkám

Prehľad výhod

- Odolná
- Účinná
- Dobre navrhnuté fritézy
- Mechanický termostat



Frita+ 6



Eco 6+6



fritta+ & eco

- Odolná, efektívna a dobre navrhnutá fritéza, ktorá vás nesklame
- Mechanický termostat na udržanie teploty oleja v rozmedzí ± 8 °C od nastavenej teploty
- Zvýšená bezpečnosť obsluhy vďaka ovládaciemu panelu umiestnenému vpredu
- Zadný zasúvací kryt, ktorý slúži aj ako ochrana proti striekajúcej vode a podpora koša
- Bezpečný a ľahko použiteľný predný ventil na vypúšťanie použitého oleja
- Jednodielna lisovaná nerezová nádrž so zaoblenými rohmi pre zvýšenú odolnosť a skrátenie času čistenia

Elektrické fritézy Frita+ s jednou nádržou na pracovnú dosku



Frita + 6 Jednotanková stolová fritéza								
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	OBJEM OLEJA	POČET KOŠÍKO V	ROZMERY (mm)			HM OT NO SŤ
					V	Š	H	
*652000	4,6 kW	10,5	5-7 l	1	455	270	475	14



Frita + 8 Jednokomorová stolová fritéza								
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	OBJEM OLEJA	POČET KOŠÍKO V	ROZMERY (mm)			HM OT NO SŤ
					V	Š	H	
*652001	6,9 kW	16,5	8-9,5 l	2	455	360	475	16
*652004	6,9 kW	16,5	8-9,5 l	1	455	360	475	16

Všetky modely Frita sú trojfázové, 400 V, avšak napätie vieme prispôbiť vašim požiadavkám. V prípade záujmu o alternatívne napätia nás prosím kontaktujte telefonicky.

Elektrické fritézy Eco s jedným zásobníkom na pracovnú dosku

- Ideálne na prípravu porcií hranoliek, ako príležitostná fritéza alebo na prípravu jedál s výraznou chuťou
- Mechanický termostat na udržanie teploty oleja v rozmedzí ± 8 °C od nastavenej teploty
- Jednodielna lisovaná nerezová nádrž so zaoblenými rohmi a vyberateľným ovládacím panelom pre skrátenie času čistenia



Fritéza Eco 4 s jednou nádržou na pracovnú dosku								
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	OBJEM OLEJA	POČET KOŠÍKO V	ROZMERY (mm)			HM OT NO SŤ
					V	Š	H	
*650102	2,3 kW	5,4	3-4 l	1	295	203	375	5
*650101	3,2 kW	6	3-4 l	1	295	203	375	5



Eco 6 Jednokomorová stolová fritéza								
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	OBJEM OLEJA	POČET KOŠOV	ROZMERY (mm)			HM OT NO SŤ
					V	Š	H	
*650105	3,2 kW	7	4-5 l	1	295	254	375	6

Elektrické fritézy Eco Twin Tank na pracovnú dosku

- Ideálne na prípravu porcií hranoliek, ako príležitostná fritéza alebo na varenie jedál s výraznou chuťou
- Mechanický termostat na udržanie teploty oleja v rozmedzí ± 8 °C od nastavenej teploty
- Jednodielna lisovaná nerezová nádrž so zaoblenými rohmi a vyberateľným ovládacím panelom pre skrátenie času čistenia



silofrit

Vždy chrumkavé, šťavnaté a horúce hranolky.



Nádoby na hranolky Silofrit zabezpečujú, že hranolky zostanú dlhšie horúce a chrumkavé – skutočný bonus počas rušných období.

Silofrit ponúka modely na pult, voľne stojace a vstavané, všetky vyrobené z odolnej nehrdzavejúcej ocele triedy 304. Hranolky zostávajú horúce a chrumkavé vďaka infračervenej lampe nad nimi a odkvapkávacej doske a prvku* umiestnenému pod nimi.

Pre väčšie pohodlie je odnímateľný gastronormový kontajner a odkvapkávacia doska umývateľná v umývačke riadu.

*Okrem vstavaného modelu

Ideálne vhodné pre použitie v

- Rýchle reštaurácie – zabezpečujú nepretržitú dodávku horúcich a chrumkavých hranoliek počas rušných období
- Reštauráciách – chutné, chrumkavé, šťavnaté a horúce hranolky na požiadanie

Prehľad výhod

- K dispozícii sú voľne stojace, stolové a vstavané modely
- Vždy chrumkavé, lahodné a horúce hranolky
- Vyberateľná gastronormová miska a odkvapkávacia doska sa dajú umývať v umývačke riadu
- Vyrobené z odolnej nehrdzavejúcej ocele triedy 304

Kôš na hranolky Silofrit



Samostatný kôšik na hranolky Silofrit

MODEL	VÝKON	ROZMERY (mm)			HM OTN OST
		V	Š	H	
601210	1 kW	1155	400	620	46

Silofrit Stolný zásobník na štiepky

MODEL	VÝKON	ROZMERY (mm)			HM OTN OST
		V	Š	H	
650722	1 kW	540	400	620	21

Vstavaná nádoba na štiepky Silofrit

MODEL	VÝKON	ROZMERY (mm)			HM OTN OST
		V	Š	H	
651105	0,65 kW	455	400	630	12

Super*easy pasta

Navrhnuté a vyrobené tak, aby zabezpečili dlhšiu životnosť aj v tých najnáročnejších podmienkach.

Štandardne



Termostatická
regulácia
teploty



Otočný
ovládač
vpredu

Voliteľné



SOLAS
Špecifikácia

frifri

Skúsení kuchári a nezávislé kuchyne naozaj oceňujú kvalitu, výkon a vynikajúcu hodnotu variča cestovín Super Easy 311.

K dispozícii sú vstavané aj voľne stojace modely, nádrž lisovaná z jedného kusu vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele 316 a ohrievací článok z materiálu Incoloy poskytujú vynikajúcu odolnosť proti agresívnej korózii spôsobenou soľou a škrobom pri vysokých teplotách.

Uvedené varniky na cestoviny sú 3-fázové, 400 V, napätie však môžeme prispôsobiť vašim požiadavkám.

Vysoký výkon variča cestovín vám umožňuje držať krok s dopytom aj počas špičiek.

Ideálne vhodné pre použitie v

- Rýchlych reštauráciách – menšie košíky umožňujú varenie menších porcií v neustálom cykle
- Reštauráciách – podávajte vždy dokonalé cestoviny

Prehľad výhod

- K dispozícii sú voľne stojace aj vstavané modely
- Navrhnuté a vyrobené tak, aby zabezpečili dlhšiu životnosť aj v tých najnáročnejších podmienkach
- Umožňuje spoľahlivo a konzistentne variť všetky druhy cestovín s vynikajúcimi výsledkami
- Vysoký výkon pri varení cestovín vám umožňuje držať krok s dopytom aj počas špičiek
- Voliteľné menšie koše umožňujú varenie menších porcií v neustálom cykle, čím sa maximalizuje výkonnosť a efektívnosť
- Pripojené na prívod čerstvej vody a odpad pre rýchle a jednoduché naplnenie a vypúšťanie nádrže
- Odstraňovanie škrobu udržiava vodu dlhšie čerstvú, čím sa zabezpečujú perfektné výsledky
- Dva sklopné prvky uľahčujúce vypúšťanie a čistenie

Varenie cestovín Super Easy



Super Easy Pasta 311 Samostatný varič na cestoviny						
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	ROZMERY (mm)			HM OT NO ŠT
			V	Š	H	
*680131/A500	7,5 kW	14	990	300	650	70

** Čerstvé cestoviny penne

Super Easy Pasta 311 Vstavaný varič na cestoviny						
MODEL	VÝKON	VÝKON /HOD. (kg)**	ROZMERY (mm)			HM OT NO ŠT
			V	Š	H	
*690132/A700	7,5 kW	14	875	300	630	42

** Čerstvé cestoviny penne

MODEL	POPIS
A DVC015ZR10	Košík s cestovinami na jednu porciu
A DVC014ZR10	Koš pre varné panvice na cestoviny 311
A FB2	Koš s 6 košíkmi na jednu porciu pre varné zariadenia na cestoviny 311