



importatore esclusivo per l'Italia

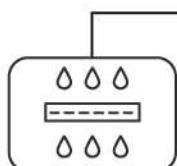


FRYMASTER®

A Welbilt Company



Serie FPRE



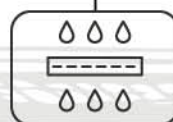
SISTEMA DI
FILTRAGGIO
INTEGRATO



Le potenti friggitrici elettriche della serie FPRE sono ideali per la produzione di diversi prodotti. Hanno un controller elettronico, resistenze in vasca pieghevoli e un'ampia area fredda per il deposito dei sedimenti. Sono equipaggiate con sistema di filtraggio olio integrato nel corpo macchina e possono avere controlli programmabili avanzati. Offrono un ineguagliabile rapporto qualità prezzo

Le friggitrici elettriche serie FPRE 80, sono specificatamente progettate per la produzione di grandi volumi grazie alle loro capienti vasche da 40 lt. Sono eccellenti per friggere rapidamente e in maniera economica prodotti di grandi dimensioni. Garantiscono un controllo esatto della temperatura grazie al controllo digitale o al computer multifunzione CM 3.5. I Modelli serie FPRE 80 sono dotati di sistema filtraggio dell'olio integrato.

Serie FPRE80



SISTEMA DI
FILTRAGGIO
INTEGRATO



Serie FPH55



DIAGNOSI
ERRORI



Le friggitrici a gas serie FPH55 sono convenienti e si distinguono per le alte prestazioni. Dispongono di sistemi integrati di diagnosi degli errori e vasche libere senza la presenza di fasci tubieri. Sono dotate di controllo digitale e filtraggio integrato.



Serie FPRE/FPRE80/FPH55



Soluzioni di frittura efficaci per tutte le esigenze: dalle funzionali macchine multiuso fino a macchine specializzate in prodotti pastellati e/o friggigrici per quantità di produzione molto elevate.



Risparmio energetico

Le friggigrice elettriche o a gas vi permettono di risparmiare fino al 10% del costo energia. Sono state insignite del premio Energy Star per l'alta efficienza energetica



Sistema di filtraggio dell'olio

Per ridurre i costi di gestione e ottimizzare la qualità dell'olio le friggigrice sono equipaggiate con il sistema di filtraggio olio FootPrint integrato



Elettriche o a Gas

Le friggigrice della serie RE e RE 180 hanno alimentazione elettrica, mentre le friggigrice delle serie H55 sono alimentate a gas. Entrambe con elevati standard di efficienza energetica



Elementi riscaldanti sollevabili

Le resistenze riscaldanti delle friggigrice elettriche sono disegnate con una grande superficie di scambio, ottimizzando la trasmissione termica. Possono essere sollevate dalla vasca per facilitare le operazioni di pulizia e risparmiare tempo, oltre a garantire ottimi risultati.



Dispositivo di sollevamento cesti (optional)

Il dispositivo di sollevamento cesti temporizzato, gestito dal controller CM 3.5, semplifica le operazioni in cucina, permettendo a chiunque di ottenere ottimi e costanti risultati di lavoro



Zona fredda profonda

La speciale conformazione della vasca con una profonda zona fredda permette il deposito del sedimento che così non continua a friggere aumentando la vita utile dell'olio



Accessori

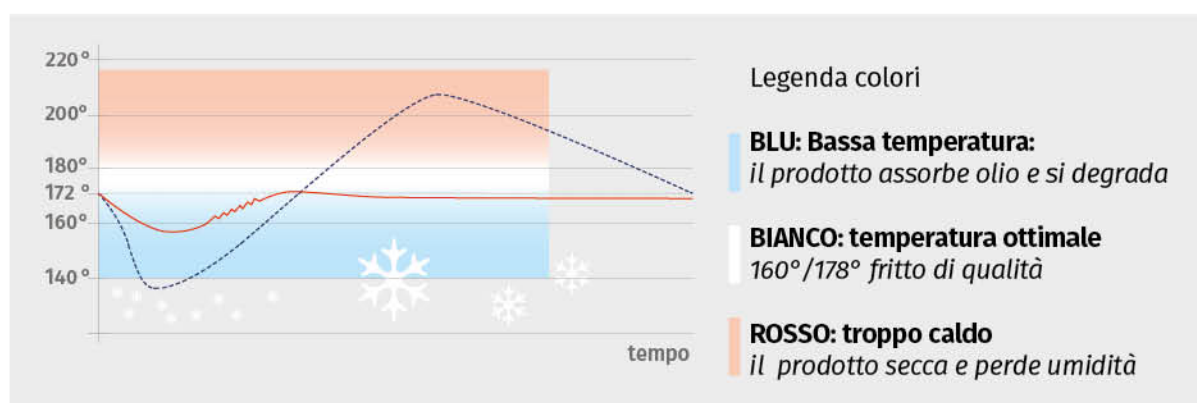
Offriamo un'ampia selezione di accessori studiati per la friggitrice. Cesti di varie dimensioni, coperchi, spazzole di pulizia, filtri per i sedimenti etc.

I vantaggi a colpo d'occhio

Ottimo risultato di frittura grazie all'energia che si adatta al prodotto

- Modelli per tutte le esigenze
- Controllo puntuale della temperatura
- Massima efficacia energetica
- Facile da utilizzare per personale non qualificato
- Alta qualità costante del fritto
- Ideale per produzioni elevate
- Possibilità di scegliere tra diverse potenze elettriche
- Vasche intere o separate
- Sistema di filtraggio olio integrato
- Facilità di pulizia compatibile con standard HACCP
- Ideale per la ristorazione organizzata

Tecnologia dei relè semiconduttori ssr



L'uso di un relè a semiconduttore SSR (relè stato solido), anziché dei controller classici per contatto, nelle friggitrici della serie RE evita il surriscaldamento, conserva l'olio e garantisce la qualità del prodotto. Inoltre minimizza picchi di corrente all'accensione degli elementi riscaldanti.



Possibilità di vasche intere o divise

Le friggitrici Frymaster sono disponibili con vasche intere o divise, offrendo molte combinazioni per personalizzare la propria stazione di frittura.

Controller

Controller elettronici per il successo delle vostre fritture

I controller elettronici sono facili da usare grazie ai loro processi automatizzati e garantiscono un risultato ottimo di frittura con parametri standardizzati. Sono facili da apprendere, anche da personale non qualificato. Il miglior risultato di frittura si ottiene attraverso la tecnologia. Per questo motivo è importante impiegare una tecnologia di frittura adatta alle necessità già dall'inizio.



IDEALE PER PERSONALE NON QUALIFICATO

È possibile ottenere una produzione di alta qualità in modo costante anche da personale non qualificato utilizzando le tecnologie di controllo Frymaster, sicure e intuitive anche nelle condizioni più impegnative



RISCALDAMENTO TEMPORIZZATO

I controlli elettronici forniscono un riscaldamento potente e temporizzato. Garantiscono controllo della temperatura accurato e preciso durante l'intero processo di frittura



AMMORTAMENTO IN BREVI PERIODI

Il basso consumo, la lunga durata dell'olio, la massima efficienza energetica, il costo minimo di servizio e manutenzione, così come la grande efficacia di produzione, costituiscono la base per un veloce ritorno economico dell'investimento



Controller Digitale (di serie)

- Massima precisione di controllo delle temperature dell'olio
- Termostato elettronico di sicurezza con disconnessione automatica e avviso sullo schermo
- Sistema diagnostico di errore integrato
- Ciclo di melting dell'olio
- Sovrariscaldamento olio max 2° al momento dell'accensione
- Le vasche possono essere controllate separatamente



Controller CM3.5

- Dispone di tutte le funzioni del controllo digitale
- Modalità boil out per la pulizia della vasca
- Controlla la discesa e il sollevamento dei cesti in modo automatico (optional)
- Funzione timer per una regolazione precisa della durata della frittura
- Memorizzazione delle impostazioni dell'ora e della temperatura dopo la disconnessione
- Ideale per l'uso nei processi di frittura della ristorazione organizzata
- Facile utilizzo, anche per personale non qualificato
- 12 programmi memorizzabili per una costante qualità di frittura con diverse quantità del prodotto
- Alimentatore adattato per somministrare solo la giusta quantità di energia per ottenere in risultato

FPRE Friggitrici Elettriche

Friggitrice Elettrica ad Alto Rendimento - Controller digitale

Versione:	controllo digitale, filtraggio olio integrato
N° Vasche:	1/2/3/4 vasche
Dimensione Vasca (LxPxH):	356 x 394 mm Vasca Intera 160 x 394 mm Vasca Separata
Capacità Vasca:	25 L Vasca Intera 12+12 L Vasca Separata
Connessione Elettrica:	400/50/3 V/Hz
Dimensioni Friggitrice (LxPxH):	(397/794/1192/1589)* x 786 x 1152
Peso:	126 / 208 / 278 / 368 kg *
*Nota:	* (1/2/3/4 Vasche)



Dotazioni di serie:

- Ruote 2 con freno
- Controller Digitale
- 2 ½ cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit basico per primi filtraggi
- Filtraggio FootPrint



FPRE80

Friggitrice Elettrica ad Alto Rendimento - Controller digitale

Versione:	controllo digitale, filtraggio olio integrato
Vasche:	1/2/3/4 vasche
Dimensione Vasca (LxPxH):	457 x 457 mm Vasca Intera
Capacità Vasca:	40 L Vasca Intera
Connessione Elettrica:	400/50/3 V/Hz
Dimensioni Friggitrice (LxPxH):	(508/1016/1524/2032)* x 786 x 1152
Peso:	163/280/370/474 kg *
*Nota:	* (1/2/3/4 Vasche)



Dotazioni di serie:

- Ruote 2 con freno
- Controller Digitale
- 2 ½ cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit basico per primi filtraggi
- Filtraggio FootPrint

FPH55

Friggitrice a Gas ad Alto Rendimento - Controller digitale

Versione:	controllo digitale, filtraggio olio integrato
Vasche:	1/2/3/4 vasche
Dimensione Vasca (LxPxH):	356 x 381 mm Vasca Intera 165 x 381 mm Vasca Intera
Capacità Vasca:	25 L Vasca Intera 12+12 L Vasca Separata
Connessione Elettrica:	230/50/1 V/Hz
Connessione Gas:	1/2 "
Dimensioni Friggitrice (LxPxH):	(397 / 794/1192/1589)* x 753 x 1158
Peso:	139/223/304/400 kg *
*Nota:	* (1/2/3/4 Vasche)



Dotazioni di serie:

- Ruote 2 con freno
- Controller Digitale
- 2 1/2 cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit basico per primi filtraggi
- Filtraggio FootPrint



t +39 039.4669382 f +39 039.465054

info@frymaster-importer.it

www.frymaster-importer.it



importatore esclusivo per l'Italia

FRYMASTER®

A Welbilt Company