



importatore esclusivo per l'Italia



FRYMASTER[®]

A Welbilt Company



1
QUALITÀ

2
RISPARMIO

3
SEMPLICITÀ



FRYMASTER

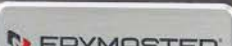
READY

FRYMASTER

READY

Filter-Quick

1	2	3	4	5	6	7	8	9	4/9
17	12	13	14	15	16	17	18	19	20



INDICE



- **Tutte le tecnologie per le tue frittiture ad alta qualità.....**pagina 4
- **Serie FilterQuick™ Touch.....**pagina 7
 - FilterQuick™ Touch Elettrica.....pagina 8
 - FilterQuick™ Touch Gas.....pagina 9
- **Serie FPRE/FPRE80/FPH55.....**pagina 11
 - FPRE 14/17/22.....pagina 14
 - FPRE80 17/21.....pagina 15
 - FPH55.....pagina 16
- **Guida ai modelli di friggitrice.....**pagina 17



Tutte le tecnologie
per le tue
fritture ad alta qualità



Per ottenere una frittura di ottima qualità è necessario utilizzare la tecnologia più adeguata alle specifiche esigenze.

Friggi in modo sicuro ed economico con le friggitrici FRYMASTER

Serie FilterQuick™ Touch



SENSORE DELLA
QUALITÀ DELL'OLIO

I modelli elettrici o a gas della serie FilterQuick TOUCH si adattano perfettamente alle esigenze dei processi culinari più avanzati. Il sensore della qualità dell'olio può essere integrato nella friggitrice e il sistema di filtraggio completamente automatico richiede semplicemente di premere un pulsante, al resto pensa FRYMASTER.

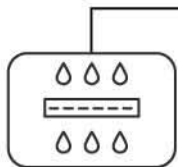
Il modello FilterQuick è affidabile e facile da usare tramite il controller TOUCH integrato. Tutto sulla punta delle dita!

L'efficienza della frittura è maggiore così come il consumo di energia è ridotto fino al 10%.

Risparmia anche sull'olio con consumi ridotti fino al 40%.



Serie FPRE



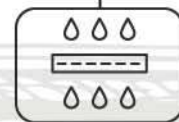
SISTEMA DI
FILTRAGGIO
INTEGRATO



Le potenti friggitrice 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 friggitrice 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 friggitrice 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.

TECNOLOGIA DI FRITTURA AD ALTO RENDIMENTO

Efficacia. Affidabilità. Precisione.

FRIGGI EFFICACEMENTE E OTTIMIZZA LA QUALITÀ DEL PRODOTTO

*Quando si sviluppano friggitrice e batterie di friggitrice ad alte prestazioni è priorità ottenere il massimo dell'efficienza della macchina. Solo così si potrà ottenere un fritto di qualità elevata e costante nel tempo. Al fine di sostenere anche i più stressanti processi di frittura, le macchine devono avere prestazioni elevate ed essere di costruzione robusta, semplici da usare e facili da pulire. FRYMASTER pensa a tutto questo quando progetta le Sue friggitrice. In più molte friggitrice Frymaster possiedono il Certificato **Energy Star** per l'efficienza energetica.*

FRITTURE CON QUALITÀ COSTANTE NEL TEMPO





FRYMASTER
A Webbilt Company

Serie FilterQuick™ Touch



Le friggitrici elettriche e a gas delle serie FilterQuick TOUCH sono facili da usare e il loro funzionamento è particolarmente efficiente. Riducono **fino al 10%** il consumo di energia e **fino al 40%** di consumo di olio. Sono friggitrici ad alte prestazioni particolarmente adatte per l'impiego nella **ristorazione organizzata**.



Controller touch

Il controller con touch screen permette varie programmazioni e gestisce con efficacia le vostre frittiture, controllando temperature e tempi. Registra inoltre vari dati, quali cicli di lavoro e filtraggio, qualità dell'olio (optional) e rendimento della macchina.



Sistema di controllo dell'olio

Il sistema di controllo del livello dell'olio in vasca "OIL ATTENDANT" rileva la quantità dell'olio in vasca e se è il caso lo rabbocca automaticamente.



40% meno olio

La serie FilterQuick Touch frigge la medesima quantità di prodotto di una friggitrice convenzionale con una quantità di olio in vasca del 40% inferiore



Sensore di qualità dell'olio (optional)

Il sensore integrato nel filtro misura con precisione la qualità dell'olio (TPM) e informa l'operatore della necessità del cambio olio, velocizzando le operazioni e migliorando la sicurezza dei prodotti offerti ai vostri clienti



Risparmio energetico

La friggitrice elettrica o a gas FilterQuick vi permette di risparmiare fino al 10% del costo energia. Sono state insignite del premio Energy Star per l'alta efficienza energetica



Filtraggio con un tasto

La friggitrice elettrica o a gas FilterQuick vi permette filtrare l'olio premendo semplicemente un tasto. La macchina provvederà in automatico a tutte le operazioni necessarie, lasciandovi liberi di continuare a friggere nelle altre vasche.



FilterQuick™ Touch Elettrica

Friggitrice Elettrica ad Alto Rendimento

Versione:	filtro FingerTip <i>con Controller FQ4000 EasyTouch</i>
N° Vasche :	2/3/4
Dimensione Vasca (LxPxH):	330x360x100mm Vasca Intera 150x360x100mm Vasca Separata
Capacità Vasca:	15 L Vasca Intera 8+8 L Vasca Separata
Connessione Elettrica:	400/50/3 V/Hz
Dimensioni Friggitrice (LxPxH):	(794/1192/1588)* x 786 x 1152
Peso:	138/220/303 kg*
*Nota:	(2/3/4 Vasche)



Dotazioni di serie:

- Ruote 2 con freno
- Controller FQ400 EasyTouch
- 2 ½ cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit básico per primi filtraggi
- Coperchi per vasche
- Filtraggio integrato



FilterQuick™ Touch Gas

Friggitrice a Gas ad Alto Rendimento

Versione:	filtro FingerTip, con Controller FQ4000 EasyTouch
N° Vasche:	2/3/4
Dimensione Vasca (LxPxH):	330x360x100mm Vasca Intera 150x360x100mm Vasca Separata
Capacità Vasca:	15 L Vasca Intera 8+8 L Vasca Separata
Connessione Elettrica:	230/50/1 V/Hz
Dimensioni Friggitrice (LxPxH):	(794/1192/1588)* x 786 x 1152
Peso:	247 / 328 / 412 kg *
*Nota:	(2/3/4 Vasche)



Dotazioni di serie:

- Ruote 2 con freno
- Controller FQ400 EasyTouch
- 2 ½ cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit basico per primi filtraggi
- Coperchi per vasche
- 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



FRYMASTER
A Webbit Company

Accessori

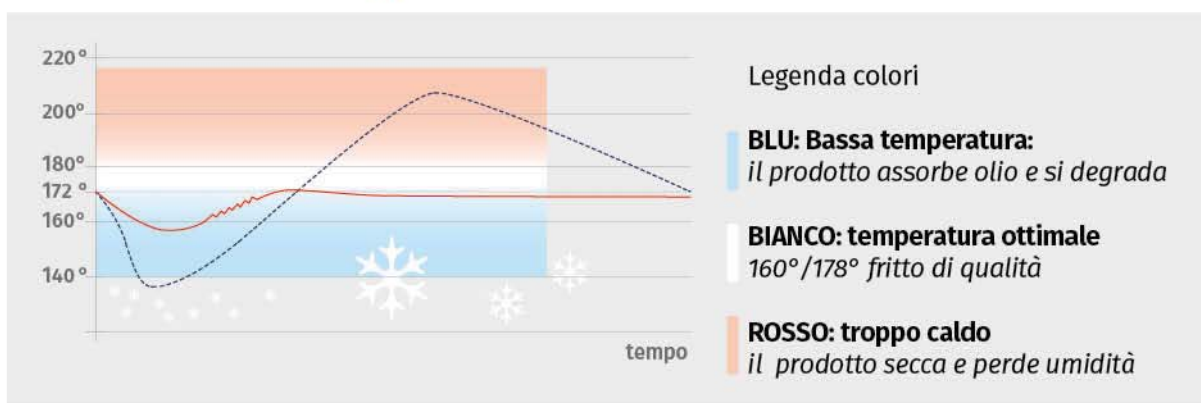
Offriamo un'ampia selezione di accessori studiati per la friggitrice. Cesti di varie dimensioni, coperchi, spazzole di pulizia, filtri per i sedimenti etc.

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 cestri 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)

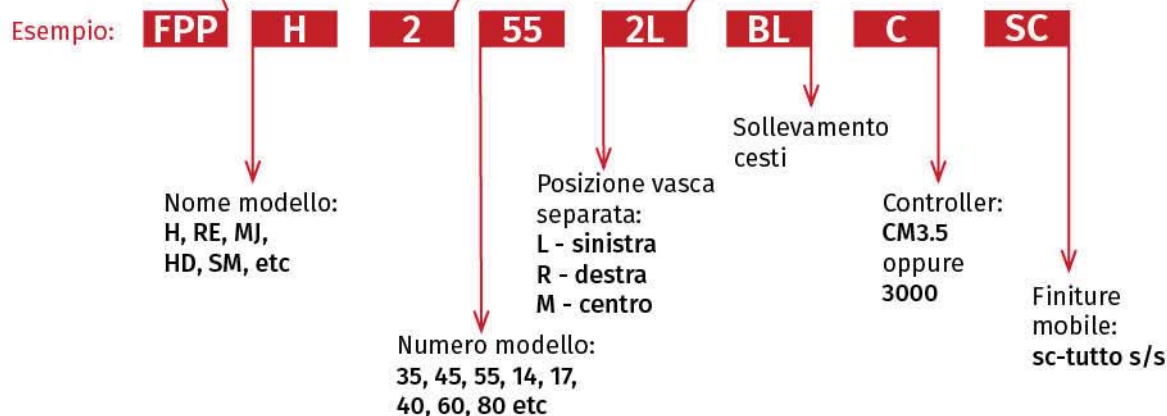


Dotazioni di serie:

- 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

Guida ai modelli di friggitrici

FILTRAGGIO INTEGRATO	# DI VASCHE	# DI VASCHE SEPARATE
FPP	1	-2 = 1 vasca separata
PP	2	-4 = 2 vasche separate
FM	3	-6 = 3 vasche separate
FMP	4	-8 = 4 vasche separate
CF	5	-10 = 5 vasche separate
SCF	6	



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Il presente listino rappresenta il prezzo di vendita al pubblico (PVP) escluso I.V.A. vigente

I prezzi sono riportati in EURO e non comprendono prestazioni ed opere non menzionate quali: Installazioni, montaggio, allacciamenti di qualsivoglia natura.

Pagamenti: come concordati in trattativa;

Le apparecchiature oggetto di ordine non divengono proprietà del committente prima dell'intero pagamento del prezzo, in conformità a quanto previsto dagli art.1523 e seg. CC.

Eventuali modifiche ai prezzi possono essere apportate in qualsivoglia momento secondo le disposizioni comunicate dalla rete vendita. I prezzi potranno essere soggetti a variazioni in base alle oscillazioni della valuta (Dollaro).

Ordini: si accettano solo ordini pervenuti per iscritto

Spedizione: La merce si intende resa F.co ns magazzino di Lissone [MB] con idoneo imballo. In ogni caso la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, anche se in variazioni agli accordi di consegna precedentemente citati.

Ogni reclamo sulle spedizioni deve essere contestato al trasportatore che ne è unico responsabile.

Termini di consegna: i termini di consegna sono indicativi e non impegnativi, ancorchè stabiliti con la maggior cura.

Garanzia: I prodotti venduti sono garantiti per 12 mesi riguardo ad ogni difetto dovuto al materiale o alla fabbricazione. La garanzia ha valore a partire dalla data di consegna del bene ed è valida per parti di esso non soggette a normale usura. Essa comporta la sostituzione del pezzo o parte difettoso. La spesa per lo smontaggio, montaggio o trasformazione è carico dell'acquirente.

Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'acquirente in relazione a danni diretti o indiretti derivanti da vizi, difetti idoneità o anomalie di funzionamento delle apparecchiature. Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'acquirente in relazione a danni relativi al mancato utile di impresa per i vizi, difetti, inidoneità, anomalie e ritardi nella consegna.

Foro competente: Ogni controversia legale è regolata dalla vigente legislazione italiana e sarà competente il foro di Monza [MB]



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