



Soluzioni di frittura efficaci per tutte le esigenze: macchine multiuso o specializzate, caratterizzate da un alto rendimento qualitativo per produzione elevate.



VANTAGGI A COLPO D'OCCHIO

- Risultato di frittura ottimale grazie a una erogazione di energia adattata al prodotto
- Modelli configurabili secondo le proprie necessità
- Controllo della temperatura esatto con sensori di analisi
- Massima efficienza energetica
- Facile da usare, anche da personale non qualificato
- Costante alta qualità del prodotto
- Adatta a elevate produzioni
- Possibilità di configurare fino a tre potenze termiche
- Vasche intere o con separatore configurabile a seconda delle necessità
- Sistemi di filtraggio dell'olio per massimizzarne la vita
- Facile pulizia compatibile con HACCP
- Acciaio inossidabile di alta qualità

Energy star

Le friggitrici Frymaster si sono distinte ottenendo il riconoscimento Energy Star per la sua eccellente efficienza energetica.

Elettrica /Gas

Le friggitrici della serie RE hanno alimentazione elettrica a partire dai 14 KW a vasca, mentre le Friggitrici serie H hanno alimentazione a Gas. Entrambe naturalmente con alta efficienza.

Elementi riscaldanti sollevabili

Gli elementi riscaldanti, con grande superficie di contatto, riscaldano e mantengono l'olio alla giusta temperatura senza bruciarlo. Possono essere sollevati per facilitare la pulizia della vasca.

Zona di frittura profonda

Il grande volume della vasca di frittura permette di avere una zona di deposito dei sedimenti, aumentando la qualità della frittura e dell'olio.

Sistema di filtraggio (optional)

Per ridurre i costi e ottimizzare la qualità della frittura, le Friggitrici RE possono essere equipaggiate con il sistema integrato di filtraggio olio.

Sollevamento automatico dei cestelli (optional)

Il Dispositivo di elevazione dei cestelli computerizzato permette di standardizzare il processo di cottura anche da parte di personale non specializzato

Vasca separata (optional)

La friggitrice può essere configurata con una o più vasche divise per ottimizzare la produzione quando si intende friggere alimenti diversi e incompatibili fra loro

Garanzia

Vasche modello elettrico: **lifetime** > Vasche modello a gas: **24 mesi** > Componentistiche: **12 mesi**



Le friggitrice elettriche e a gas delle serie FilterQuick™ e OCF 30 sono facili da usare e il suo funzionamento è particolarmente efficiente. Ridurre il consumo fino al 10% energia e fino al 40% di consumo di petrolio. Come piattaforme di produzione particolarmente adatto per l'uso nella gastronomia sistematizzata



VANTAGGI A COLPO D'OCCHIO

- Risultato di frittura ottimale grazie a una erogazione di energia adattata al prodotto che permette di risparmiare fino al 10%
- Riduzione del consumo di olio, grazie alle vasche di dimensioni contenute e al procedimento di controllo e filtraggio olio
- Modelli configurabili secondo le proprie necessità
- Controllo della temperatura esatto con sensori di analisi
- Massima efficienza energetica grazie al disegno innovativo delle vasche
- Facile da usare, anche da personale non qualificato
- Costante alta qualità del prodotto
- Adatta a elevate produzioni
- Vasche intere o con separatore, configurabile a seconda delle necessità
- Acciaio inossidabile di alta qualità

Control SMART4U 3000

Il controllo totalmente automatizzato con 20 programmi di frittura, gestisce autonomamente tempistiche e potenza erogata. In oltre registra i dati di rendimento e i dati sull'olio

Sistema di controllo dell'olio

Il sistema automatico "Oil Attendant", controlla attivamente il livello dell'olio e lo ripristina automaticamente. **40% in meno di olio**

La serie OCF 30 frigge la medesima quantità di prodotto delle friggitrice tradizionali con una vasca dalle dimensioni ridotte

Sensore di qualità dell'olio (opzionale)

Il filtro misura rapidamente la qualità del olio, informando gli operatori quando provvedere al cambio olio. In questo modo eviterete cambi non necessari e migliorerete la qualità dei vostri fritti.

Risparmio energetico del 10%

La friggitrice elettrica o a gas si distingue per un elevato standard di risparmio energetico (10%) che le ha consentito di essere insignita del premio ENERGY STAR.

FilterQuick™:

Filtra premendo un pulsante con il sistema di filtraggio Fingertip completamente integrato. Il filtraggio può essere avviato dalla friggitrice semplicemente premendo a pulsante situato nella parte anteriore dell'apparecchiatura.

Garanzia

Vasche modello elettrico: **lifetime** > Vasche modello a gas: **24 mesi**

Componentistiche: **12 mesi** > Camera di combustione: **7 anni**