



SPECIALISING IN

- FRYERS
- PASTA COOKERS
- CHIP SCUTTLES
- GRIDDLES



PRODUCT RANGE & PRICE LIST



Inhalt



Touch

Wenn Sie eine professionelle Küche mit viel Betrieb führen wollen, aber bei der Qualität keine Abstriche machen möchten.

Professionelle freistehende und Drop-in-Fritteusen mit Automatisierung

Ideal geeignet für:

- Betrieb an mehreren Standorten
- Fastfood/QSR
- Bildungssektor
- Gesundheitswesen
- Retail
- Cloud-Küchen

Warum Touch?

- Alle tollen Funktionen der Precision plus
- Intuitiver, benutzerfreundlicher QPad-

Touchscreen

- Individuell angeordneter Bildschirm je nach Tätigkeit
- 24 benutzerdefinierte Menüsymbole, unabhängig vom Bediener liefert die Fritteuse jedes Mal die gleichen Ergebnisse
- Änderungen mit nur einer Berührung
- Eco-Modus für

Energieeinsparungen

- und längere Öllebensdauer
- Energie-, Öl- und Datenmanagement, das Ihnen Kontrolle gibt und Ihnen hilft, informierte Entscheidungen zu treffen
- FriFri Oil Assistant zur einfachen Überwachung des Ölzustands

Weitere Informationen finden Sie auf Seite

F10



Precision

Für Köche, die eine überragende Temperaturkontrolle für gleichbleibend exzellente Ergebnisse wünschen.

Professionelle freistehende und Drop-in-Fritteusen

Ideal geeignet für:

- Ketten
- Unabhängige
- Gastronomie
- Bildungssektor

Warum Precision?

- Hält das Öl auf +/-1 °C genau auf der gewünschten Einstellung
- Timer mit Countdown- Anzeige und Signalton
- Mengenautomatik – Sind es mehr Pommes frites als beim letzten Mal? Passt die Frittierzeit

automatisch an die Menge an

- Integrierte Schwerkraftfiltration
- Optionales automatisches Korbhebesystem LiftFri®
- Optionales Ölpumpfiltersystem xFri®

Weitere Informationen finden Sie auf Seite

F17



Super Easy

Hervorragender Wert, ohne Abstriche bei Qualität oder Leistung.

Freistehende und Drop-in-Fritteusen der Mittelklasse

Ideal geeignet für:

- Restaurants
- Hotels
- Bildungssektor
- Gesundheitswesen

Warum Super Easy?

- Korrosionsbeständige gepresste Becken

aus Edelstahl 304 bieten überragende Festigkeit und Haltbarkeit

- Ein vollständig abgerundetes Profil mit abgerundeten Ecken und ein robustes Scharnierelement erleichtern und beschleunigen die Reinigung.

Element mit geringer Leistungsdichte und großer Kontaktfläche zum Öl

- Erhältlich mit integrierter Schwerkraftfiltration
- Optionales integriertes Ölpumpfiltersystem xFri®

Weitere Informationen finden Sie auf Seite

F23



profi+

Professionelle Leistung einer kompakten, robusten Fritteuse für Arbeitsplatten.

Professionelle Fritteusen für Arbeitsplatten

Ideal geeignet für:

- Feine Küche
- Restaurants

Warum Profi+?

- Eine leistungsstarke Fritteuse für die Arbeitsplatte, die bis zu 25 kg Pommes frites pro Stunde schafft
- Hochempfindliche digitale elektronische Steuerung, die das Öl bei +/-1 °C hält

Hinten angebrachter Einschubdeckel, der auch als Spritzschutz und Korbbalierung dient

- Einteiliges Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Ecken für längere Haltbarkeit und kürzere Reinigungszeiten

Weitere Informationen finden Sie auf Seite

F30



frita+

Bezahlbar, strapazierfähig und effizient – Sie werden nicht enttäuscht sein.

Mittelklasse-Fritteusen für Arbeitsplatten

Ideal geeignet für:

- Cafés
- Pubs
- Restaurants

Warum Frita+?

- Eine langlebige, effiziente und gut konzipierte

Fritteuse, die Sie nicht im Stich lässt

- Mechanischer Thermostat zur Aufrechterhaltung der Öltemperatur bei +/-8 °C der eingestellten Temperatur
- Verbesserte Sicherheit für den Bediener durch frontseitiges Bedienfeld

Hinten angebrachter Einschubdeckel, der auch als Spritzschutz und Korbbalierung dient

- Einteiliges Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Ecken für längere Haltbarkeit und kürzere Reinigungszeiten

Weitere Informationen finden Sie auf Seite

F32



ECO

Die Eco-Serie benötigt nur ein Minimum an Platz auf der Arbeitsfläche.

Kostengünstige Fritteusen für Arbeitsplatten

Ideal geeignet für:

- Cafés
- Pubs
- Restaurants

Warum Eco?

- Ideal für die Portionierung von Pommes frites, zur gelegentlichen

Nutzung oder zur Zubereitung stark gewürzter Speisen

- Mechanischer Thermostat zur Aufrechterhaltung der Öltemperatur bei +/-8 °C

- Einteiliges gepresstes Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken

- Ausklappbares Bedienfeld für kürzere Reinigungszeiten

- Nahtlose Konstruktion sorgt für Festigkeit und Haltbarkeit

Weitere Informationen finden Sie auf Seite **F32**



silofrit

Immer knusprige, saftige, heiße Pommes frites.

Freistehende, Einbau- und Arbeitsplatten-Warmhalter für Pommes frites

Ideal geeignet für:

- Schnellrestaurants
- Restaurants

Warum Silofrit?

- Immer knusprige, leckere heiße Pommes frites
- Pommes frites bleiben heiß und knusprig durch die Infrarotlampe oben und die Abtropfplatte mit aufgesetztem Element unten

- Für zusätzlichen Komfort sind der Gastronom und die Abtropfplatte spülmaschinenfest

- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl in 304-Qualität

Weitere Informationen finden Sie auf Seite **F34**



Super*easy pasta

Entwickelt und gebaut für ein längeres Leben unter den schwierigsten Bedingungen.

Nudelkocher

Ideal geeignet für:

- Schnellrestaurants
- Restaurants

Warum der Super Easy Nudelkocher?

- Kocht alle Arten von Nudeln zuverlässig und gleichmäßig mit großartigen Ergebnissen

- Hohe Pastaproduktion lässt Sie auch in Spitzenzeiten mit der Nachfrage Schritt halten

- Anschluss an Frischwasserzufuhr und Abwasser für schnelles, einfaches Befüllen und Entleeren des Beckens

- Hervorragende Widerstandsfähigkeit gegen schädigende Korrosion durch Salz und Stärke durch ein gepresstes, einteiliges Becken aus Edelstahl 316 und ein korrosionsbeständiges Incoloy-Heizelement

Weitere Informationen finden Sie auf Seite **F35**

Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.

Vereinigtes Königreich

Die Waren werden in der Regel innerhalb von 3 Arbeitstagen kostenlos entweder an die Händleradresse oder direkt geliefert. Wenn Übernacht- und/oder Premiumdienste erforderlich sind, fallen Gebühren an.

Export

Preise gelten ab Werk, Exportverpackung ist inbegriffen.

Geräte, die auf Bestellung gefertigt werden oder werkseitig montierte Optionen enthalten, können nicht zurückgegeben werden.

2 YEAR | UK parts and labour warranty | Export parts warranty
on all Lincat products

- ☎ Tel. UK: +44 01522 875500
- ☎ Tel. Export: +44 1522 503250
- ✉ E-Mail UK: sales@lincat.co.uk
- ✉ E-Mail Export: export@lincat.co.uk



Das FriFri-Sortiment an freistehenden/ Drop-in-Elektrofritteusen

Modell	Touch	Precision	Super Easy
Temperaturregelung			
Temperaturregelung	Elektronisch +/- 1 °C	Elektronisch +/- 1 °C	Mechanisch +/- 8 °C
Temperaturbereich	30-190 °C	60-190 °C	90-190 °C
Temperaturstufen	1 °C	5 °C	10 °C
Konstruktion			
Edelstahlgüte des gepressten Beckens	304	304	304
Edelstahlgüte des Körpers	304	304	430
Komplette Beckenabdeckung	✓	✓	✓
Edelstahlbehälter	✓	✓	✓ wenn Schwerkraftfiltration angegeben ist
Allergenkontrolle	✓	✓	✓
Elementkonstruktion	Vertikal gewundenes Element mit extrem geringer Leistungsdichte	Vertikal gewundenes Element mit extrem geringer Leistungsdichte	Element mit geringer Leistungsdichte
Umkehrbare Tür	✓ (Zubehör)	✓ (Zubehör)	✓ (Zubehör)
Schutz vor Wassereintritt	IPX5	IPX5	IPX5
Spezifikationsmerkmal SOLAS	Option	Option	✗
Regelung			
Bedienung	QPad-Touchscreen	Touchpad	Drehknopf
Programme	24	1	✗
Mengenautomatik	✓	✓	✗
Eco-Modus	✓	✗	✗
Fritteusenstatus per ColourCue-Ampel	✓	✗	✗
Fettschmelzzyklus	✓	✓	✗
Filtration			
Schwerkraftfiltration	✓	✓	Option
xFri [®] - integriertes Ölpumpfiltersystem	Option	Option	Option
LiftFri [®] - das automatische Korbhebesystem	Option	Option	✗
Management-Tools			
Ölmanagement	✓	✗	✗
Energiemanagement	✓	✗	✗
Datenmanagement	✓	✗	✗
USB zum Aktualisieren, Konfigurieren, Kopieren von Menüs, Teilen	✓	✗	✗

Die wichtigsten Merkmale auf einen Blick

In der gesamten Preiliste finden Sie verschiedene Symbole, die die Merkmale der einzelnen FriFri-Modelle beschreiben. Im Folgenden finden Sie eine Erklärung dieser Symbole.

- Elektronische Temperaturregelung
- Thermostatische Temperaturregelung
- Touchscreen Programmierbare Regelung
- xFri[®] Ölpumpfiltersystem optional
- Ölfiltration durch Schwerkraft
- Spezifikationsmerkmal SOLAS
- LiftFri[®] Automatische Korbhebung optional
- Vertikal gewundene Heizelemente
- Mengenautomatik
- Datenmanagement
- Ölmanagement
- Zeitschaltuhr
- Temperaturübersicht
- Eco-Modus
- Allergenkontrolle
- Drehknöpfe vorn
- Drehknöpfe hinten
- Regelung über Touchpad

Die Frittier-Challenge



Beständig hochwertige Lebensmittel

Beständigkeit ist ein entscheidender Aspekt für jeden Gastronomiebetrieb, um nicht nur einen guten Ruf, sondern auch immer wieder zufriedene Kunden zu haben. Für jeden Betrieb, ob groß oder klein, spielt dabei die Wahl der Kochgeräte eine entscheidende Rolle.



Lebensmittelverschwendung

Zwischen 33 und 50 % aller weltweit produzierten Lebensmittel werden nie gegessen. Der Wert dieser verschwendeten Lebensmittel beläuft sich auf über 1 Billion Dollar.

Es werden nicht nur alle Ressourcen verschwendet, die in die Herstellung der nicht verzehrten Lebensmittel geflossen sind, sondern Lebensmittelabfälle erzeugen später bei ihrer Zersetzung Methan auf den Deponien, das 23 Mal tödlicher ist als Kohlendioxid.



Ölverbrauch

Die höchsten laufenden Kosten beim Betrieb einer professionellen Fritteuse sind die Kosten für das Speiseöl.

Am kostengünstigsten ist es, den Ölverbrauch zu reduzieren. Auch für unsere Umwelt ist dies die beste Option.



Energieverbrauch

Der Energieverbrauch im Gastronomiesektor war schon immer hoch. Angesichts steigender Energiekosten muss sich das Gastgewerbe anpassen, um den Energieverbrauch und die Kohlenstoffemissionen zu senken.



Begrenzter Platz

Großküchen werden immer kleiner. Überall auf der Welt steigern Gastronomiebetriebe ihre Rentabilität, indem sie ihre Küchen verkleinern und mehr Platz für den Front-of-House-Bereich einplanen. Viele neue Gastronomiekonzepte wie Pop-up-Restaurants und Food Trucks haben nur begrenzten Platz.



Ernährungsbedürfnisse und Einschränkungen

Die Erfüllung individueller Ernährungsbedürfnisse ist eine wachsende Herausforderung, und es kann sowohl für die Gesundheit Ihrer Kunden als auch für Ihren Ruf kostspielig sein, wenn dabei etwas schief geht. Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind auf dem Vormarsch, und da wir als Gesellschaft immer multikultureller werden, muss auch auf religiöse und kulturelle Ernährungsgewohnheiten eingegangen werden.



Beständig
hochwertige
Lebensmittel

Qualität



Vertikal
gewundene
Heizelemente



Elektronische
Temperatur-
regelung



Mengen-
automatik



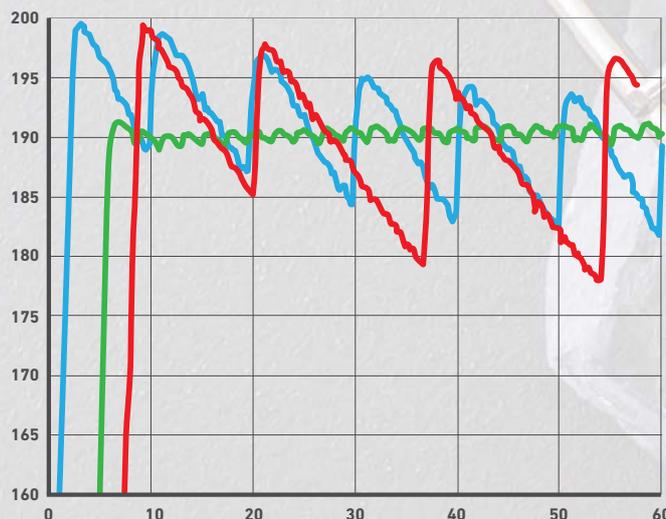
LiftFri®
Automatische
Korbhebeoption

ColourCue



Ihr Erfolg ist letztendlich abhängig von der Qualität und der Konsistenz der von Ihnen zubereiteten Gerichte. Ein unglaublich genaues und gleichmäßiges Kochergebnis – immer wieder.

FriFri ist Ihr neuer Küchenhelfer, mit dem Sie jedes Mal hochwertige Ergebnisse erzielen.



— Super Easy — Precision & Touch — Standard Electric Fryer

Unwiderstehlich knusprig!

Elektronische Temperaturregelung, leistungsstarke Heizelemente und schnelle Rückgewinnung, das Öl bleibt bei +/-1 °C Ihrer gewünschten Einstellung. So wird verhindert, dass das Essen überschüssiges Öl aufnimmt, und sichergestellt, dass es schön knusprig wird!

So bleibt Ihr Öl in Topform!

Mit dem FriFri Oil Assistant und dem xFri®-Ölpumpfiltersystem können Sie den Zustand des Öls mit Hilfe der Ölstatusanzeige auf dem Bildschirm leicht überwachen. Wenn Sie dazu aufgefordert werden, filtern Sie das Öl, auch wenn es noch heiß ist, und frittieren bei Bedarf weiter. Unglaublich schnell und einfach – da gibt es keine Ausreden!

Perfektes Essen mit nur einer Berührung!

Mit 24 programmierten, symbolgesteuerten Menüpunkten können Sie unabhängig vom Bediener mit nur einer Berührung jedes Mal exakt die gleichen

Ergebnisse erzielen.

Sind es mehr Pommes frites als beim letzten Mal?

Die Mengenautomatik passt die Zubereitungszeiten automatisch an die jeweilige Produktmenge an und verhindert, dass Sie unzureichend frittierte Speisen servieren.

Lebensmittel auf einem neuen Level

Perfekt für Küchen, in denen Sie keine Zeit für eine ständige Überwachung haben: Das automatische LiftFri®-Korbhebesystem hebt die Speisen am Ende des Zyklus an, um zu langes Frittieren zu verhindern.

Easy-View Ampel-Statusanzeige – ColourCue

ColourCue ist ideal für geschäftige und laute Küchen und zeigt Ihnen den Status Ihrer Fritteuse auf einen Blick an: **rot** Maßnahme erforderlich, z. B. Entnahme; **gelb** – Vorheizen; **grün** – bereit zum Frittieren.

Datengesteuerte Qualität

Die besten wiederholbaren Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie sich die Nutzungsdaten Ihrer Fritteuse ansehen – Betriebsstunden in Verbindung mit der Anzahl der Filter- und Filterzyklen.

Einheitlich an allen Standorten

Sorgen Sie für einheitliche, qualitativ hochwertige Ergebnisse über mehrere Standorte hinweg und konfigurieren und kopieren Sie Ihr Menü ganz einfach über USB.

FriFri bietet seinen Kunden seit über 70 Jahren gleichbleibend hohe Qualität



Begrenzter Platz



Ernährungsbedürfnisse und Einschränkungen

Design

Eine Fritteuse, die perfekt zu Ihrer Küche und Ihren Anforderungen passt

Großes leisten auf kleinem Raum!

Mit seiner hohen Leistung bei minimaler Stellfläche und Modellen mit einer Breite von nur 200 mm vollbringt FriFri auch bei begrenztem Platzangebot wahre Wunder.

FriFri – konfigurieren Sie Ihre perfekte Fritteuse!

Es gibt eine FriFri für jede Art von Gastronomiebetrieb, von Krankenhäusern über Food Trucks bis hin zu Schiffen. Von 200 mm bis 600 mm Breite, freistehend auf Beinen, Rollen oder einem Sockel, Drop-in oder SOLAS – es gibt die perfekte Fritteuse für Sie!

Und das ist noch nicht alles! Passen Sie Ihre Fritteuse mit einer Auswahl an Leistungsstufen und optionalen Funktionen wie Korbanhebung und Pumpfiltration an.

Alle verfügbaren Optionen sehen Sie unten in unserem Fritteusendesigner!

Bedienung ganz nach Ihren Bedürfnissen

Ihre FriFri kann so automatisiert werden, wie Sie es für Ihren Betrieb brauchen. Egal, ob Sie eine einfache, durch ein Symbol gesteuerte

Bedienung wünschen oder ob Sie beim Frittieren selbst Hand anlegen möchten – es gibt die eine perfekte FriFri-Fritteuse für Ihre Küche.

Überlegene Bauweise

Die korrosionsbeständigen Edelstahlbecken der Güteklasse 304 bieten eine überragende Festigkeit und Haltbarkeit. Wir sind von der Lebensdauer unserer Becken so überzeugt, dass wir sie mit einer 10-Jahres-Garantie anbieten. Ein vollständig abgerundetes Profil mit abgerundeten Ecken und ein robustes Scharnierelement erleichtern und beschleunigen die Reinigung.

Safety first

Der Abfluss für unser integriertes Filtersystem erfolgt durch das Gehäuse der Fritteuse in einen Behälter mit Schnellverschluss, der sicher und sauber ist. Ein Edelstahlbehälter fängt das gefilterte Öl im Schrank auf und führt es in das Becken zurück.

Mit der integrierten xFri®-Ölpumpe entfällt die Notwendigkeit, dass Sie das Öl von Hand in das Becken zurückführen oder mit dem heißen Öl in Kontakt kommen. So reduzieren Sie das Verschüttungs- und Unfallrisiko.

Optimale Allergenkontrolle

Die Modelle mit zwei und drei Becken werden mit separaten Filtersystemen und Behältern geliefert und bieten eine vollständig getrennte Schwerkraftfiltration für eine optimale Allergenkontrolle oder zur Berücksichtigung von Ernährungspräferenzen. Ergänzend dazu können separate xFri®-Pumpen konfiguriert werden, um eine getrennte Pumpfiltration zu erreichen.

Mit dem optionalen Food Segregation Management Pack (FSM) können die austauschbaren Komponenten und Körbe farblich gekennzeichnet werden, um eine Verwechslung zu vermeiden.

Eine zukunftssichere Investition

Mit einfach anzuwendenden USB-Updates.

Es gibt 135 Basis-FriFri-Modelle, die Sie konfigurieren können, um daraus 1000 mögliche Lösungen zu kreieren

Fritteusendesigner





Energieverbrauch

Lebensmittel-
verschwendung

Ölverbrauch

Eco



FriFri bietet eine Reihe von Funktionen, die Ihnen helfen, Ihre Umweltziele zu erreichen: Reduzierung des Energieverbrauchs, Minimierung von Lebensmittelabfällen und Begrenzung des Ölverbrauchs.

Tolle Leistung

Ein kompaktes Beckendesign und eine effiziente Kühlzone garantieren einen reduzierten Ölverbrauch, ein schnelles Aufheizen und ein hohes Verhältnis von Leistung zu Öl.

Schnelle Rückgewinnung

Durch den größeren Oberflächenkontakt mit dem Öl sorgen die einzigartigen, vertikal gewickelten Heizelemente in Verbindung mit der elektronischen Temperaturregelung für Energieeffizienz und schnellere Wärmerückgewinnung.

Eco-Modus

Im Eco-Modus wird die Temperatur automatisch auf eine vom Benutzer festgelegte Temperatur gesenkt, wenn die Fritteuse für eine festgelegte Zeit nicht benutzt wird. Das spart nicht nur Energie und verlängert die Lebensdauer des Öls und der Heizelemente, sondern sorgt auch für eine kühlere und angenehmere Arbeitsumgebung für das Personal.

Isolierung

Vollständig isolierte Becken verringern den Wärmeverlust.

Reduzierter Ölverbrauch

Extreme Temperaturen und verkohlte Speisereste sind zwei der Hauptursachen für Qualitätsverlust beim Öl. Die strenge Temperaturregelung und das doppelte Filtersystem in Kombination mit dem Eco-Modus verlängern die Lebensdauer des Öls, reduzieren den Ölverbrauch und die Menge des Altöls.

Frittieren Sie, was Sie brauchen, wann Sie es brauchen

Es sind nicht nur die Lebensmittelabfälle, die durch die Zubereitung von mehr Lebensmitteln als benötigt entstehen, sondern auch die Energie, das Öl und die Arbeitskraft, die für die Herstellung benötigt werden. Um den Abfall zu minimieren, kann eine Fritteuse mit mehreren Körben verwendet werden, um kleine Mengen gleichzeitig zu frittieren, oder es können Fritteusen mit zwei oder drei Becken verwendet werden, um Portionen zu frittieren, die unterschiedliche Temperaturen erfordern.

Null Abfall, nur perfekt frittiertes Essen

Die Mengenautomatik passt die Frittierzeiten automatisch an die jeweilige Chargengröße an, um zu verhindern, dass die Speisen zu kurz frittiert werden. Das automatische LiftFri®-Korbhebesystem sorgt dafür, dass die Speisen nicht zu lange frittiert werden.

Nachhaltiges Design von A bis Z

Bei gepressten Becken entfallen die Umweltkosten des Schweißens und die mit Schweißnähten und Verbindungen verbundenen Schwachstellen. Wir sind von der Lebensdauer unserer gepressten Becken so überzeugt, dass wir sie mit einer 10-Jahres-Garantie liefern.

**FriFri-
Elektrofritteusen
sind bis zu 35 %
energieeffizienter
als eine typische
Gasfritteuse**



Energieverbrauch Ölverbrauch

Öl



Ihr Erfolg ist letztendlich abhängig von der Qualität und der Konsistenz der von Ihnen zubereiteten Gerichte. Die drei Feinde des Öls – Hitze, Kohlenstoffablagerungen und Sauerstoff – können das Öl schädigen und die Konsistenz, den Geschmack und das Gesamtaroma der von Ihnen hergestellten Lebensmittel beeinträchtigen. Diese Feinde verkürzen auch die Lebensdauer Ihres Öls und erhöhen Ihre Kosten für den Öleinkauf und die Entsorgung.

Feind Nr. 1 – Extreme Temperaturen

Die FriFri-Heizelemente haben eine größere Oberfläche, die mit dem Öl in Kontakt kommt. Eine sanfte Wärmeverteilung über die Öloberfläche verhindert, dass das Öl anbrennt und letztendlich an Qualität verliert. In Verbindung mit einer strengen Temperaturkontrolle wird so eine längere Lebensdauer des Öls gewährleistet.

Der Fettschmelzyklus für Anwendungen mit festem Fett schützt vor Ölverbrennungen an bestimmten Stellen. Die Heizelemente pulsieren und lassen das Fett sanft schmelzen.

Feind Nr. 2 – Verkohlte Rückstände

Beim Frittieren brechen Lebensmittelstücke ab, die schließlich zu verkohlten Rückständen werden. Wenn Sie das

Öl weiter verwenden, beeinträchtigt es den Geschmack und das Aussehen der Lebensmittel.

Unser integriertes Filtersystem verlängert die Lebensdauer des Öls um bis zu 75 %. Dadurch sparen Sie Kosten für den Einkauf und die Entsorgung von Öl. Das duale Filtersystem entfernt Verunreinigungen und verkohlte Partikel.

Sobald die vom Benutzer eingestellte Lebensdauer erreicht ist, fordert der Oil Assistant zum Ablassen und Filtern des Öls auf.

Die integrierte xFri©-Ölpumpe filtert das Öl auf Knopfdruck, sogar während es noch heiß ist, wenn nötig mitten im Betrieb, und setzt den Frittiervorgang in weniger als fünf Minuten fort, was den Ölwechsel einfach und problemlos werden lässt.

Feind Nr. 3 – Sauerstoff

FriFri-Fritteusen werden mit Deckeln geliefert, damit die Becken abgedeckt werden können, wenn sie nicht in Gebrauch sind.

Unser integriertes Filtersystem verlängert die Lebensdauer des Öls um bis zu 75 % und reduziert den Ölverbrauch



Standardmäßig



Elektronische Temperaturregelung



Touchscreen Programmierbare Steuerungen



Mengenautomatik



Ölmanagement



Eco-Modus



Ölfiltration durch Schwerkraft



Datenmanagement



Vertikal gewundene Heizelemente



Allergienkontrolle

Optional



xFri® Öl-pumpfilter-system optional



LiftFri® Automatisches Korbhebesystem optional



SOLAS Spezifikation optional

Touch

Für alle, die in einer Großküche arbeiten und keine Kompromisse bei der Qualität eingehen wollen, ist Touch Ihr neuester Küchenhelfer, der Ihnen dabei hilft, jedes Mal hochwertige Ergebnisse zu erzielen.

Ideal geeignet zur Verwendung in



Betrieb an mehreren Standorten



Fastfood/QR



Bildungssektor



Gesundheitswesen



Retail



Cloud-Küchen



QPad

Individuell angeordneter Bildschirm je nach Tätigkeit. Im Rezeptemanager können Sie mit Touch 24 programmierte, symbolgesteuerte Menüpunkte einfach einrichten und positionieren. Einmal eingestellt, liefert jedes Menüsymbol, unabhängig vom Bediener, jedes Mal genau die gleichen Ergebnisse – mit nur einer Berührung!

Das 4,3-Zoll-QPad ist intuitiv und einfach zu bedienen und bietet die erweiterten Funktionen und die bessere Kontrolle, die nur ein Touchscreen bieten kann. Änderungen mit nur einer Berührung.



Energy Management

Der Überblick über den Energieverbrauch und die Verwaltung der Energiekosten war noch nie so wichtig wie heute. Touch gibt Ihnen die Kontrolle und hilft Ihnen, Ihren Energieverbrauch zu verstehen. Passen Sie die Eco-Einstellungen an, indem Sie die optimale Zeitspanne und Temperatur für Ihre Anwendung festlegen. Mit einer detaillierten Analyse des Energieverbrauchs der Fritteuse über die letzten 8 Stunden, 24 Stunden, 7 Tage und 28 Tage sehen Sie, wo Sie Einsparungen erzielen können.



Future Proof Compact Design

Investieren Sie in die Zukunft Ihres Unternehmens mit einer Touch-Fritteuse. Mit ihrer überlegenen Konstruktion, der branchenweit führenden hohen Leistung bei minimalem Platzbedarf und den einfach anzuwendenden USB-Software-Updates sorgt die Touch für zufriedene Kunden über viele Jahre hinweg.



ColourCue

Easy-View Ampel-Statusanzeige – ideal für geschäftige und laute Küchen: ColourCue zeigt Ihnen den Status Ihrer Fritteuse auf einen Blick: **rot** – Maßnahme erforderlich, z. B. Entnahme; **gelb** – Vorheizen; **grün** – bereit zum Frittieren.



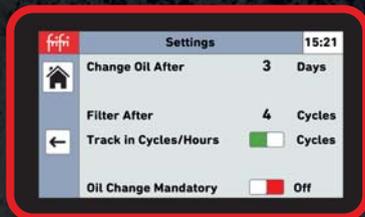
eco mode

Der Eco-Modus spart nicht nur Energie und verlängert die Lebensdauer des Öls und der Heizelemente, sondern sorgt auch für eine kühlere und angenehmere Arbeitsumgebung für das Personal.



Adaptive Cooking

Sind es mehr Pommes frites als beim letzten Mal? Die Frittierzeiten werden automatisch an die jeweilige Chargengröße angepasst, sodass Sie nie zu schwach frittierte Speisen servieren.



Data Management

Datengesteuerte Qualität. Die besten wiederholbaren Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie sich die Nutzungsdaten Ihrer Fritteuse ansehen – Betriebsstunden in Verbindung mit der Anzahl der Filter und Filterzyklen. Für den Betrieb an mehreren Standorten können Sie Ihr Menü einfach über USB konfigurieren und kopieren.

Oil Management

Die höchsten laufenden Kosten beim Betrieb einer professionellen Fritteuse sind die Kosten für das Speiseöl. Touch gibt Ihnen die vollständige Kontrolle über Ihren Ölverbrauch – geben Sie an, wie oft in Frittierzyklen oder Stunden das Öl gefiltert werden soll. Und um Ihnen zu helfen, fundierte Entscheidungen über Ihren Ölverbrauch zu treffen, erhalten Sie Informationen darüber, wie oft das Öl gefiltert und gewechselt wurde.

Oil Assistant

Mit dem FriFri Oil Assistant können Sie den Zustand des Öls mit Hilfe der Ölstatusanzeige auf dem Bildschirm leicht überwachen.



Optional



Touch 422 integriert



xFri® Öl-pumpfiltersystem optional

xFri® filtert das Öl auf Knopfdruck und führt das gereinigte Öl in das Becken zurück. Sie können das Öl auch heiß sicher filtern, falls nötig während der Verwendung, und in unter fünf Minuten wieder mit dem Frittieren beginnen.



Für eine optimale Öltrennung können Fritteusen mit zwei oder drei Becken mit separaten Ölpumpen geliefert werden.



LiftFri® Automatisches Korbhebesystem optional

Toll für Küchen, in denen Sie keine Zeit für eine ständige Überwachung haben: Das automatische LiftFri®-Korbhebesystem hebt die Speisen am Ende des Zyklus an, um zu langes Frittieren zu verhindern.

Für den Bediener, bei dem es auf Automatisierung ankommt

Touch

Standardmäßig

- 
Elektronische Temperaturregelung
- 
Touchscreen Programmierbare Steuerungen
- 
Mengenautomatik
- 
Ölmanagement
- 
Eco-Modus
- 
Ölfiltration durch Schwerkraft
- 
Datenmanagement
- 
Vertikal gewundene Heizelemente
- 
Allergenkontrolle

Optional

- 
xFri® Öl-pumpfilter-system optional
- 
LiftFri® Automatisches Korbhebesystem optional
- 
SOLAS Spezifikation optional

Touch freistehende Fritteusen mit einem Becken



211 Elektrofritteuse mit einem Becken (200 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
7,5-9 L	1	1	994	197,5	650	47

311 Elektrofritteuse mit einem Becken (300 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
12,5-14,5 L	1	1 (2)***	994	297,5	650	56

412 Elektrofritteuse mit einem Becken (400 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
17-20,5 L	1	2 (1)***	994	397,5	650	69



MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*TL211L31G0	7,5 kW	18	3	1
*TL211L11G0	7,5 kW	18	1	1
*TL211M31G0	9 kW	20	3	1
*TL211M11G0	9 kW	20	1	1
*TL211H31G0	11 kW	22	3	1

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*TL311L31G0	11,4 kW	28,5	3	1
*TL311H31G0	15 kW	32	3	1

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*TL412L31G0	15 kW	36	3	1
*TL412M31G0	18 kW	40	3	1
*TL412H31G0	22 kW	44	3	1

BEZEICHNUNG

- O*** Ölrückföhrpumpe, einfach
- O*** Automatisch anhebender Korb, einfach
- O*** SOLAS-Option für freistehendes Einzelbecken

BEZEICHNUNG

- O*** Ölrückföhrpumpe, einfach
- O*** Automatisch anhebender Korb, einfach
- O*** Zwei Rollen hinten (fest)
- O*** Vier Rollen (feste Rollen hinten)
- O*** SOLAS-Option für freistehendes Einzelbecken

BEZEICHNUNG

- O*** Ölrückföhrpumpe, einfach
- O*** Automatisch anhebender Korb, einfach
- O*** Automatisch anhebender Korb, doppelt
- O*** Zwei Rollen hinten (fest)
- O*** Vier Rollen (feste Rollen hinten)
- O*** SOLAS-Option für freistehendes Einzelbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH2	Sockelset
A FRIFRI/USB	USB-Stick

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH3	Sockelset
A FZ301093	Kleine Körbe für 300 mm breites Einzelbecken
A FRIFRI/USB	USB-Stick

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH4	Sockelset
A FZ411048	Großer Korb für 400 mm breites Einzelbecken
A FRIFRI/USB	USB-Stick

** 7 mm gefrorene Pommes frites

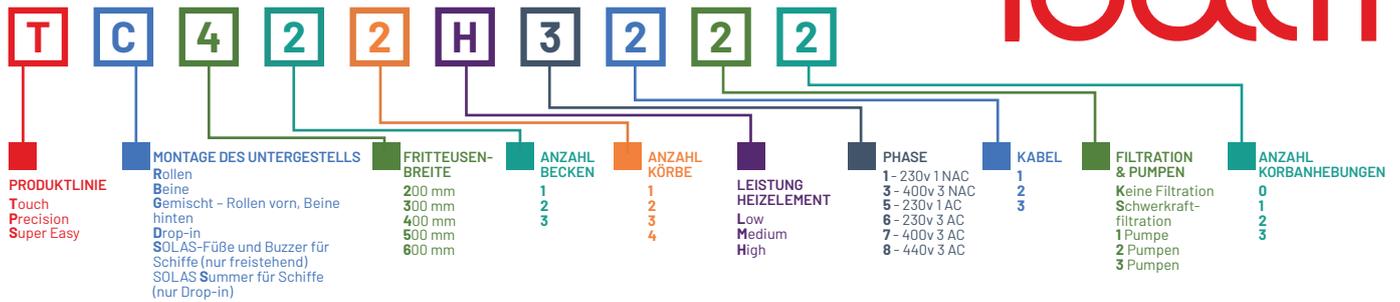
*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

O* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

Fritteusendesigner

Touch



Die Modelle in der Tabelle beziehen sich auf Basismodelle, die auf Beinen geliefert werden, ohne Ölpumpfiltersystem oder Korbanhebung.

Möchten Sie eine andere Korbkonfiguration? **Wie viele** Versorgungskabel brauchen Sie? **Brauchen Sie** kostenpflichtige Zusatzausstattungen wie Rollen oder Ölpumpfiltersystem?

Bitte verwenden Sie unseren Fritteusendesigner, um Ihren individuellen Code zu erstellen. Wenn Sie Hilfe bei der Erstellung des Codes benötigen, **rufen Sie uns bitte unter 01522 875500 an.**

Touch freistehende Fritteusen mit Doppelbecken

Touch freistehende Fritteusen mit Dreifachbecken



422 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (400 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 7,5-9 L	2	2	994	397,5	650	79

622 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (600 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 12,5-14,5 L	2	2 (3,4)***	994	592	650	99

633 Elektrofritteuse mit Dreifachbecken (600 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
3 x 7,5-9 L	3	3	994	592	650	99

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*TL422L32G0	2 x 7,5 kW	2 x 18	3	2
*TL422L12G0	2 x 7,5 kW	2 x 18	1	2
*TL422M32G0	2 x 9 kW	2 x 20	3	2
*TL422M12G0	2 x 9 kW	2 x 20	1	2
*TL422H32G0	2 x 11 kW	2 x 22	3	2

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*TL622L32G0	2 x 11,4 kW	2 x 26,5	3	2
*TL622H32G0	2 x 15 kW	2 x 26,5	3	2

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
TL633L31G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	1
TL633L33G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	3
TL633L13G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	1	3
TL633M31G0	3 x 9 kW	3 x 20	3	1
TL633M33G0	3 x 9 kW	3 x 20	3	3
TL633M13G0	3 x 9 kW	3 x 20	1	3

BEZEICHNUNG	
O*	Ölrückföhrpumpe, einfach
O*	Ölrückföhrpumpe, doppelt
O*	Automatisch anhebender Korb, einfach
O*	Automatisch anhebender Korb, doppelt
O*	Zwei Rollen hinten (fest)
O*	Vier Rollen (feste Rollen hinten)
O*	SOLAS-Option für freistehendes Doppelbecken

BEZEICHNUNG	
O*	Ölrückföhrpumpe, einfach
O*	Ölrückföhrpumpe, doppelt
O*	Automatisch anhebender Korb, einfach
O*	Automatisch anhebender Korb, doppelt
O*	Zwei Rollen hinten (fest)
O*	Vier Rollen (feste Rollen hinten)
O*	SOLAS-Option für freistehendes Doppelbecken

BEZEICHNUNG	
O*	Ölrückföhrpumpe, einfach
O*	Ölrückföhrpumpe, dreifach
O*	Automatisch anhebender Korb, einfach
O*	Automatisch anhebender Korb, doppelt
O*	Automatisch anhebender Korb, dreifach
O*	Zwei Rollen hinten (fest)
O*	Vier Rollen (feste Rollen hinten)
O*	SOLAS-Option für freistehendes Dreifachbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH4	Sockelset
A FRIFRI/USB	USB-Stick

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH6	Sockelset
A FZ301093	Kleine Körbe für 600 mm breites Doppelbecken
A FRIFRI/USB	USB-Stick

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH6	Sockelset
A FRIFRI/USB	USB-Stick

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

** 7 mm gefrorene Pommes frites
 *** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch
 O* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen



Touch

Standardmäßig



Elektronische Temperaturregelung



Touchscreen Programmierbare Steuerungen



Mengenautomatik



Ölmanagement



Eco-Modus



Ölfiltration durch Schwerkraft



Datenmanagement



Vertikal gewundene Heizelemente



Allergenkontrolle



xFri® Öl-pumpfilter-system optional



LiftFri® Automatisches Korbhebesystem optional



SOLAS Spezifikation optional

Optional

Touch Drop-in-Fritteusen mit einem Becken



211 Elektrofritteuse mit einem Becken (200 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
7,5-9 L	1	1	809	197,5	630	40

311 Elektrofritteuse mit einem Becken (300 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
12,5-14,5 L	1	1 (2)**	809	297,5	630	47

412 Elektrofritteuse mit einem Becken (400 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
17-20,5 L	1	2 (1)**	809	397,5	630	62

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*TD211L31G0	7,5 kW	18	3	1
*TD211L11G0	7,5 kW	18	1	1
*TD211M31G0	9 kW	20	3	1
*TD211M11G0	9 kW	20	1	1
*TD211H31G0	11 kW	22	3	1

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*TD311L31G0	11,4 kW	28,5	3	1
*TD311H31G0	15 kW	32	3	1

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*TD412L31G0	15 kW	36	3	1
*TD412M31G0	18 kW	40	3	1
*TD412H31G0	22 kW	44	3	1

BEZEICHNUNG

O*	Ölrückföhrpumpe, einfach
O*	Automatisch anhebender Korb, einfach
O*	SOLAS-Option für Drop-in-Einzelbecken

BEZEICHNUNG

O*	Ölrückföhrpumpe, einfach
O*	Automatisch anhebender Korb, einfach
O*	SOLAS-Option für Drop-in-Einzelbecken

BEZEICHNUNG

O*	Ölrückföhrpumpe, einfach
O*	Automatisch anhebender Korb, einfach
O*	Automatisch anhebender Korb, doppelt
O*	SOLAS-Option für Drop-in-Einzelbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FRIFRI/USB	USB-Stick

MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ301093	Kleine Körbe für 311
A FRIFRI/USB	USB-Stick

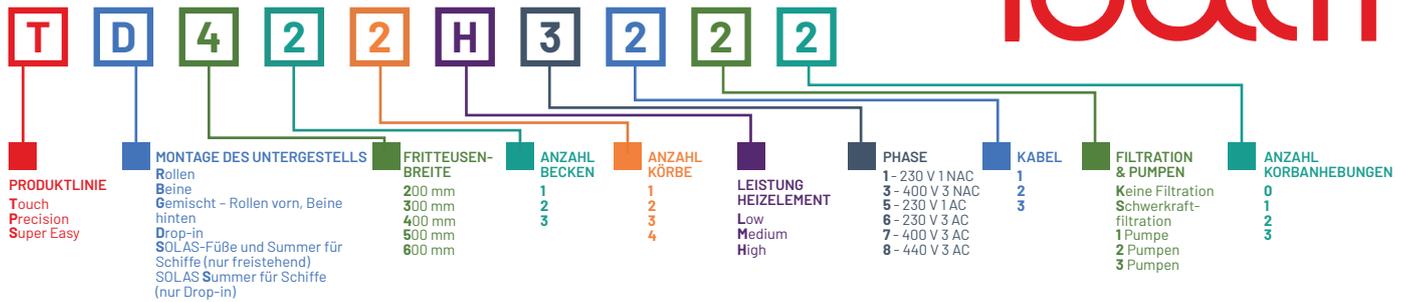
MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ411048	Großer Korb für 400 mm breites Einzelbecken
A FRIFRI/USB	USB-Stick

** 7 mm gefrorene Pommes frites

*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

O* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38



Die Modelle in der Tabelle beziehen sich auf Basismodelle, die auf Beinen geliefert werden, ohne Ölpumpfiltersystem oder Korbanhebung.

Möchten Sie eine andere Korbkonfiguration? Wie viele Versorgungskabel brauchen Sie?
Brauchen Sie kostenpflichtige Zusatzausstattungen wie Rollen oder Ölpumpfiltersystem?

Bitte verwenden Sie unseren Fritteusendesigner, um Ihren individuellen Code zu erstellen. Wenn Sie Hilfe bei der Erstellung des Codes benötigen, **rufen Sie uns bitte unter 01522 875500 an.**

Touch Drop-in-Fritteusen mit Doppelbecken



422 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (400 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 7,5-9 L	2	2	809	397,5	630	68

522 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (500 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
1 x 12,5-14,5 + 1 x 7,5-9 L	2	2 (3)***	809	495	630	87

622 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (600 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 12,5-14,5 L	2	2 (3,4)***	809	592	630	94

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
	2 x 7,5 kW	2 x 18	3	2
*TD422L12G0	2 x 7,5 kW	2 x 18	1	2
*TD422M32G0	2 x 9 kW	2 x 20	3	2
*TD422M12G0	2 x 9 kW	2 x 20	1	2
*TD422H32G0	2 x 11 kW	2 x 22	3	2

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*TD522L32G0	11,4 + 7,5 kW	28,5 + 18	3	2
*TD522M32G0	11,4 + 9 kW	28,5 + 20	3	2

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
	2 x 11,4 kW	2 x 26,5	3	2
	2 x 15 kW	2 x 26,5	3	2

BEZEICHNUNG	
0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Ölrückföhrpumpe, doppelt
0*	Automatisch anhebender Korb, einfach
0*	Automatisch anhebender Korb, doppelt
0*	SOLAS-Option für Drop-in-Doppelbecken

BEZEICHNUNG	
0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Ölrückföhrpumpe, doppelt
0*	Automatisch anhebender Korb, einfach
0*	Automatisch anhebender Korb, doppelt
0*	SOLAS-Option für Drop-in-Doppelbecken

BEZEICHNUNG	
0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Ölrückföhrpumpe, doppelt
0*	Automatisch anhebender Korb, einfach
0*	Automatisch anhebender Korb, doppelt
0*	SOLAS-Option für Drop-in-Doppelbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FRIFRI/USB	USB-Stick

MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ301093	Kleine Körbe für großes Becken
A FRIFRI/USB	USB-Stick

MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ301093	Kleine Körbe für 622
A FRIFRI/USB	USB-Stick

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

** 7 mm gefrorene Pommes frites
*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch
0* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen



Touch

Standardmäßig



Elektronische
Temperatur-
regelung



Touchscreen
Programmier-
bare
Steuerungen



Mengen-
automatik



Öl-
management



Eco-Modus



Ölfiltration
durch
Schwerkraft



Daten-
management



Vertikal
gewundene
Heizelemente



Allergenkontrolle



xFri® Öl-
pumpfilter-
system
optional



LiftFri®
Automatisches
Korbhebe-
system
optional



SOLAS
Spezifikation
optional

Optional

Touch Drop-in-Fritteusen mit Dreifachbecken



633 Elektrofritteuse mit Dreifachbecken (600 mm breit)

ÖLFÜLLMENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
3 x 7,5-9 L	3	3	809	592	630	94

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZKABEL
*TD633L31G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	1
*TD633L33G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	3
*TD633L13G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	1	3
*TD633M31G0	3 x 9 kW	3 x 20	3	1
*TD633M33G0	3 x 9 kW	3 x 20	3	3
*TD633M13G0	3 x 9 kW	3 x 20	1	3

BEZEICHNUNG	
O*	Ölrückföhrpumpe, einfach
O*	Ölrückföhrpumpe, dreifach
O*	Automatisch anhebender Korb, einfach
O*	Automatisch anhebender Korb, doppelt
O*	Automatisch anhebender Korb, dreifach
O*	SOLAS-Option für Drop-in-Dreifachbecken

** 7 mm gefrorene Pommes frites

*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

O* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

Standardmäßig

Optional

Elektronische
Temperatur-
regelungRegelung
über
Touchpad

Zeitschaltuhr

Temperatur-
übersichtMengen-
automatikÖlfiltration
durch
SchwerkraftVertikal
gewundene
HeizelementeAllergen-
kontrollexFri® Öl-
pumpfilter-
system
optionalLiftFri®
Automatisches
Korbhebe-
system
optionalSOLAS
Spezifikation
optional

Precision

Für Köche, die eine überragende Temperaturkontrolle für gleichbleibend exzellente Ergebnisse wünschen, ist die Precision die Fritteuse der Wahl.

Ideal geeignet
zur Verwendung in



Ketten



Unabhängige



Gastronomie



Bildungssektor



Elektronische Temperaturregelung

Die elektronische Temperaturregelung und die leistungsstarken Heizelemente sorgen dafür, dass das Öl immer auf $\pm 1^\circ\text{C}$ genau auf dem gewünschten Wert gehalten wird, wodurch die Ölabsorption reduziert wird und Ihre Speisen immer unwiderstehlich knusprig sind. Die LED-Anzeige zeigt während des gesamten Frittzyklus die aktuelle Öltemperatur an.



Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein und sehen Sie, wie die Anzeige herunterzählt und der Summer am Ende des Frittviorgangs ertönt.

Wenn die Fritteuse über LiftFri verfügt, senkt sich der Korb automatisch ab, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat. Am Ende des Frittviorgangs ertönt der Signalton und der Korb hebt sich aus dem Öl. Die LED-Anzeige wird dann zurückgesetzt und zeigt die eingestellte Zeit für die nächste Charge an. Perfekt, wenn Sie ein und dasselbe Produkt immer wieder nach den gleichen hohen Standards zubereiten wollen.



Temperaturübersicht

Die Temperaturanzeige zeigt Ihnen die aktuelle Öltemperatur an, sodass Sie eine fundierte Entscheidung treffen können, wann Sie mit dem Frittieren beginnen sollten.



Mengenautomatik

Sind es mehr Pommes frites als beim letzten Mal? Die Frittzeiten werden automatisch an die jeweilige Chargengröße angepasst, sodass Sie nie zu schwach frittierte Speisen servieren.



Ölfiltration durch Schwerkraft

Unser integriertes Filtersystem verlängert die Lebensdauer des Öls um bis zu 75%. Dadurch sparen Sie Kosten für den Einkauf und die Entsorgung von Öl. Das duale Filtersystem entfernt Verunreinigungen und verkohlte Partikel.



Precision 211 Drop-in

Optional



xFri® Öl- pumpfiltersystem optional

xFri® filtert das Öl auf Knopfdruck und führt das gereinigte Öl in das Becken zurück. Sie können das Öl auch heiß sicher filtern, falls nötig während der Verwendung, und in unter fünf Minuten wieder mit dem Frittieren beginnen.



Für eine optimale Öltrennung können Fritteusen mit zwei oder drei Becken mit separaten Ölpumpen geliefert werden.



LiftFri® Automatisches Korbhebesystem optional

Toll für Küchen, in denen Sie keine Zeit für eine ständige Überwachung haben: Das automatische LiftFri®-Korbhebesystem hebt die Speisen am Ende des Zyklus an, um zu langes Frittieren zu verhindern.



Precision 633

Precision

Standardmäßig



Elektronische Temperaturregelung



Regelung über Touchpad



Zeitschaltuhr



Temperaturübersicht



Mengenautomatik



Ölfiltration durch Schwerkraft



Vertikal gewundene Heizelemente



Allergenkontrolle

Optional



xFri® Öl-pumpfilter-system optional



LiftFri® Automatisches Korbhebe-system optional



SOLAS Spezifikation optional

Precision freistehende Fritteusen mit einem Becken



211 Elektrofritteuse mit einem Becken (200 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
7,5-9 L	1	1	994	197,5	650	47

311 Elektrofritteuse mit einem Becken (300 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
12,5-14,5 L	1	1 (2)***	994	297,5	650	56

412 Elektrofritteuse mit einem Becken (400 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
17-20,5 L	1	2 (1)***	994	397,5	650	69

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
	7,5 kW	18	3	1
*PL211L11G0	7,5 kW	18	1	1
*PL211M31G0	9 kW	20	3	1
*PL211M11G0	9 kW	20	1	1
*PL211H31G0	11 kW	22	3	1

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
	11,4 kW	28,5	3	1
*PL311H31G0	15 kW	32	3	1

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
	15 kW	36	3	1
*PL412M31G0	18 kW	40	3	1
*PL412H31G0	22 kW	44	3	1

BEZEICHNUNG	
0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Automatisch anhebender Korb, einfach
0*	SOLAS-Option für freistehendes Einzelbecken

BEZEICHNUNG	
0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Automatisch anhebender Korb, einfach
0*	Zwei Rollen hinten (fest)
0*	Vier Rollen (feste Rollen hinten)
0*	SOLAS-Option für freistehendes Einzelbecken

BEZEICHNUNG	
0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Automatisch anhebender Korb, einfach
0*	Zwei Rollen hinten (fest)
0*	Vier Rollen (feste Rollen hinten)
0*	SOLAS-Option für freistehendes Einzelbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH2	Sockelset

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH3	Sockelset
A FZ301093	Kleine Körbe für 300 mm breites Einzelbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH4	Sockelset
A FZ411048	Großer Korb für 400 mm breites Einzelbecken

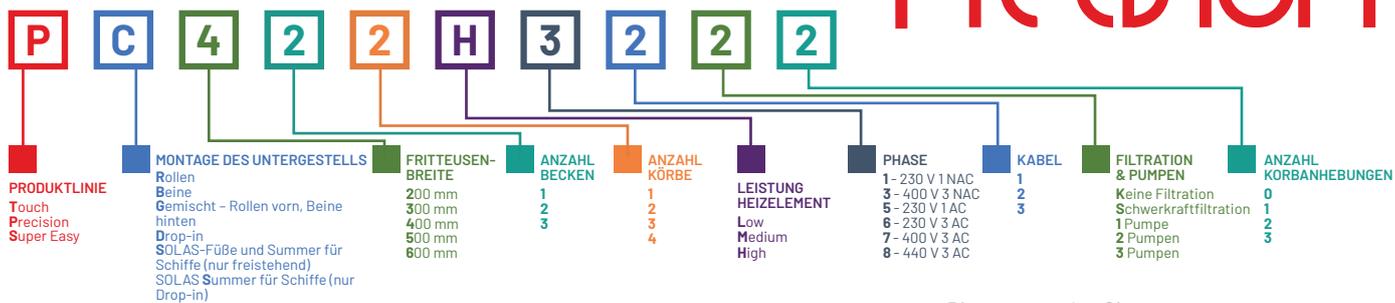
** 7 mm gefrorene Pommes frites

*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

0* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

Fritteusendesigner



Die Modelle in der Tabelle beziehen sich auf Basismodelle, die auf Beinen geliefert werden, ohne Ölpumpfiltersystem oder Korbanhebung.

Möchten Sie eine andere Korbkonfiguration? **Wie viele** Versorgungskabel brauchen Sie? **Brauchen Sie** kostenpflichtige Zusatzausstattungen wie Rollen oder Ölpumpfiltersystem?

Bitte verwenden Sie unseren Fritteusendesigner, um Ihren individuellen Code zu erstellen. Wenn Sie Hilfe bei der Erstellung des Codes benötigen, **rufen Sie uns bitte unter 01522 875500 an.**

Precision freistehende Fritteusen mit Doppelbecken

Precision freistehende Fritteusen mit Dreifachbecken



422 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (400 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 7,5-9 L	2	2	994	397,5	650	79

622 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (600 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 12,5-14,5 L	2	2 (3,4)***	994	592	650	99

633 Elektrofritteuse mit Dreifachbecken (600 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
3 x 7,5-9 L	3	3	994	592	650	99

MODELL	VERARBEITUNGS-MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*PL422L32G0	2 x 7,5 kW	3	2
*PL422L12G0	2 x 7,5 kW	1	2
*PL422M32G0	2 x 9 kW	3	2
*PL422M12G0	2 x 9 kW	1	2
*PL422H32G0	2 x 11 kW	3	2

MODELL	VERARBEITUNGS-MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*PL622H32G0	2 x 15 kW	3	2

MODELL	VERARBEITUNGS-MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*PL633L31G0	3 x 7,5 kW	3	1
*PL633L33G0	3 x 7,5 kW	3	3
*PL633L13G0	3 x 7,5 kW	1	3
*PL633M31G0	3 x 9 kW	3	1
*PL633M33G0	3 x 9 kW	3	3
*PL633M13G0	3 x 9 kW	1	3

BEZEICHNUNG
0* Ölrückföhrpumpe, einfach
0* Ölrückföhrpumpe, doppelt
0* Automatisch anhebender Korb, einfach
0* Automatisch anhebender Korb, doppelt
0* Zwei Rollen hinten (fest)
0* Vier Rollen (feste Rollen hinten)
0* SOLAS-Option für freistehendes Doppelbecken

BEZEICHNUNG
0* Ölrückföhrpumpe, einfach
0* Ölrückföhrpumpe, doppelt
0* Automatisch anhebender Korb, einfach
0* Automatisch anhebender Korb, doppelt
0* Zwei Rollen hinten (fest)
0* Vier Rollen (feste Rollen hinten)
0* SOLAS-Option für freistehendes Doppelbecken

BEZEICHNUNG
0* Ölrückföhrpumpe, einfach
0* Ölrückföhrpumpe, dreifach
0* Automatisch anhebender Korb, einfach
0* Automatisch anhebender Korb, doppelt
0* Automatisch anhebender Korb, dreifach
0* Zwei Rollen hinten (fest)
0* Vier Rollen (feste Rollen hinten)
0* SOLAS-Option für freistehendes Dreifachbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH4	Sockelset

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH6	Sockelset
A FZ301093	Kleine Körbe für 600 mm breites Doppelbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH6	Sockelset

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

** 7 mm gefrorene Pommes frites

0* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen



Precision

Standardmäßig



Elektronische Temperaturregelung



Regelung über Touchpad



Zeitschaltuhr



Temperaturübersicht



Mengenautomatik



Ölfiltration durch Schwerkraft



Vertikal gewundene Heizelemente



Allergenkontrolle

Optional



xFri® Öl-pumpfilter-system optional



LiftFri® Automatisches Korbhebesystem optional



SOLAS Spezifikation optional

Precision Drop-in-Fritteusen mit einem Becken



211 Elektrofritteuse mit einem Becken (200 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
7,5-9 L	1	1	809	197,5	630	40

311 Elektrofritteuse mit einem Becken (300 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
12,5-14,5 L	1	1 (2)***	809	297,5	630	47

412 Elektrofritteuse mit einem Becken (400 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
17-20,5 L	1	2 (1)***	809	397,5	630	62

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*PD211L31G0	7,5 kW	18	3	1
*PD211L11G0	7,5 kW	18	1	1
*PD211M31G0	9 kW	20	3	1
*PD211M11G0	9 kW	20	1	1
*PD211H31G0	11 kW	22	3	1

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
	11,4 kW	28,5	3	1
*PD311H31G0	15 kW	32	3	1

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*PD412L31G0	15 kW	36	3	1
*PD412M31G0	18 kW	40	3	1
*PD412H31G0	22 kW	44	3	1

BEZEICHNUNG

- 0* Ölrückföhrpumpe, einfach
- 0* Automatisch anhebender Korb, einfach
- 0* SOLAS-Option für Drop-in-Einzelbecken

BEZEICHNUNG

- 0* Ölrückföhrpumpe, einfach
- 0* Automatisch anhebender Korb, einfach
- 0* SOLAS-Option für Drop-in-Einzelbecken

BEZEICHNUNG

- 0* Ölrückföhrpumpe, einfach
- 0* Automatisch anhebender Korb, einfach
- 0* SOLAS-Option für Drop-in-Einzelbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ301093	Kleine Körbe für 311

MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ411048	Großer Korb für 411

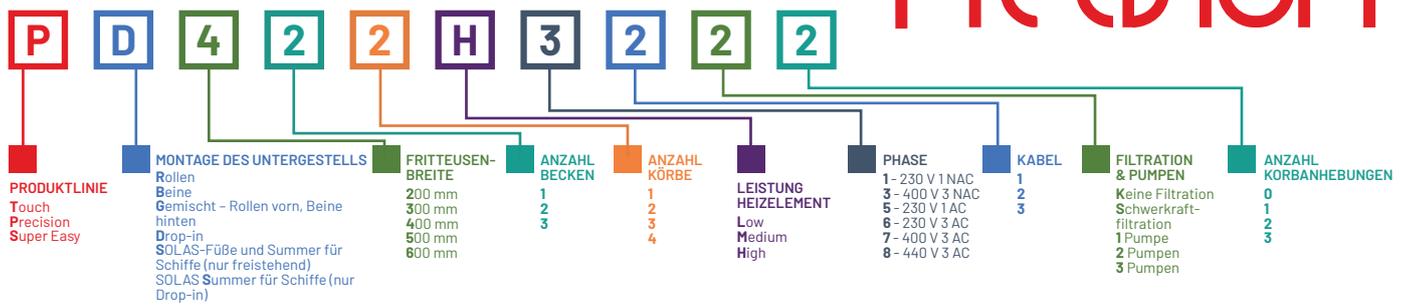
** 7 mm gefrorene Pommes frites

*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

0* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

Fritteusendesigner



Die Modelle in der Tabelle beziehen sich auf Basismodelle, die auf Beinen geliefert werden, ohne Ölpumpfiltersystem oder Korbhebung.

Möchten Sie eine andere Korbkonfiguration? Wie viele Versorgungskabel brauchen Sie?
Brauchen Sie kostenpflichtige Zusatzausstattungen wie Rollen oder Ölpumpfiltersystem?

Bitte verwenden Sie unseren Fritteusendesigner, um Ihren individuellen Code zu erstellen. Wenn Sie Hilfe bei der Erstellung des Codes benötigen, **rufen Sie uns bitte unter 01522 875500 an.**

Precision Drop-in-Fritteusen mit Doppelbecken



422 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (400 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 7,5-9 L	2	2	809	397,5	630	68

522 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (500 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
1 x 12,5-14,5 + 1 x 7,5-9 L	2	2 (3)***	809	495	630	87

622 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (600 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 12,5-14,5 L	2	2 (3,4)***	809	592	630	94

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*PD422L32G0	2 x 7,5 kW	2 x 18	3	2
*PD422L12G0	2 x 7,5 kW	2 x 18	1	2
*PD422M32G0	2 x 9 kW	2 x 20	3	2
*PD422M12G0	2 x 9 kW	2 x 20	1	2
*PD422H32G0	2 x 11 kW	2 x 22	3	2

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*PD522L32G0	11,4 + 7,5 kW	28,5 + 18	3	2
*PD522M32G0	11,4 + 9 kW	28,5 + 20	3	2

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*PD622L32G0	2 x 11,4 kW	2 x 26,5	3	2
*PD622H32G0	2 x 15 kW	2 x 26,5	3	2

BEZEICHNUNG

- 0* Ölrückföhrpumpe, einfach
- 0* Ölrückföhrpumpe, doppelt
- 0* Automatisch anhebender Korb, einfach
- 0* Automatisch anhebender Korb, doppelt
- 0* SOLAS-Option für Drop-in-Doppelbecken

BEZEICHNUNG

- 0* Ölrückföhrpumpe, einfach
- 0* Ölrückföhrpumpe, doppelt
- 0* Automatisch anhebender Korb, einfach
- 0* Automatisch anhebender Korb, doppelt
- 0* SOLAS-Option für Drop-in-Doppelbecken

BEZEICHNUNG

- 0* Ölrückföhrpumpe, einfach
- 0* Ölrückföhrpumpe, doppelt
- 0* Automatisch anhebender Korb, einfach
- 0* Automatisch anhebender Korb, doppelt
- 0* SOLAS-Option für Drop-in-Doppelbecken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ301093	Kleine Körbe für großes Becken

MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ301093	Kleine Körbe für 622

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

** 7 mm gefrorene Pommes frites
*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch
0* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen



Precision

Standardmäßig



Elektronische
Temperaturregelung



Regelung
über
Touchpad



Zeitschaltuhr



Temperatur-
übersicht



Mengen-
automatik



Ölfiltration
durch
Schwerkraft



Vertikal
gewundene
Heizelemente



Allergenkontrolle

Optional



xFri® Öl-
pumpfilter-
system
optional



LiftFri®
Automatisches
Korbhebe-
system
optional



SOLAS
Spezifikation
optional

Precision Drop-in-Fritteusen mit Dreifachbecken



633 Elektrofritteuse mit Dreifachbecken (600 mm breit)

ÖLFÜLLMENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
3 x 7,5-9 L	3	3	809	592	630	94

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZKABEL
*PD633L31G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	1
*PD633L33G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	3
*PD633L13G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	1	3
*PD633M31G0	3 x 9 kW	3 x 20	3	1
*PD633M33G0	3 x 9 kW	3 x 20	3	3
*PD633M13G0	3 x 9 kW	3 x 20	1	3

BEZEICHNUNG

O*	Ölrückföhrpumpe, einfach
O*	Ölrückföhrpumpe, dreifach
O*	Automatisch anhebender Korb, einfach
O*	Automatisch anhebender Korb, doppelt
O*	Automatisch anhebender Korb, dreifach
O*	SOLAS-Option für Drop-in-Dreifachbecken

** 7 mm gefrorene Pommes frites

*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

O* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

Super*easy

Hervorragender Wert, ohne Abstriche bei Qualität oder Leistung.

Standardmäßig



Thermostatische Temperaturregelung



Drehknöpfe vorn



Allergenkontrolle

Optional



Ölfiltration durch Schwerkraft



xFri[®] Öl-pumpfiltersystem optional

Wenn das Budget eine primäre Rolle spielt, sind die konkurrenzlosen Referenzen, Wissen und Qualität von FriFri trotzdem für Sie erschwinglich.

Die Super Easy bietet alle Vorteile, die Sie von einer FriFri Fritteuse erwarten können, unter anderem eine große Verarbeitungsmenge auf geringer Fläche und eine verlässliche, effiziente Leistung, die durchgehend ausgezeichnete frittierte Gerichte liefert.

Eine qualitativ hochwertige Konstruktion, beispielsweise ein Becken aus gepresstem Edelstahl 304 und Details wie die klappbaren Frittiererelemente, werden Ihnen die Sicherheit geben, dass die Super Easy alles andere als ein Kompromiss ist.

Ideal geeignet zur Verwendung in



Restaurants



Hotels



Institutionelle Einrichtungen



Super Easy 211



Super Easy 633



Super Easy 422 Drop-in

Optional

Wenn Sie auf der Suche nach etwas spezifizierteren Geräten sind, sind Optionen wie integrierte oder Pumpfiltration und eine höhere Leistung ebenfalls verfügbar.



xFri[®] Öl-pumpfiltersystem optional

xFri[®] filtert das Öl auf Knopfdruck und führt das gereinigte Öl in das Becken zurück. Sie können das Öl auch heiß sicher filtern, falls nötig während der Verwendung, und in unter fünf Minuten wieder mit dem Frittieren beginnen.



Für eine optimale Öltrennung können Fritteusen mit zwei oder drei Becken mit separaten Ölpumpen geliefert werden.

Allergenkontrolle



Standardmäßig



Thermostatische Temperaturregelung



Drehknöpfe vorn



Allergenkontrolle

Optional



Ölfiltration durch Schwerkraft



xFri® Öl-pumpfiltersystem optional

Super Easy freistehende Fritteusen mit einem Becken



211 Elektrofritteuse mit einem Becken (200 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
7,5-9 L	1	1	986	197,5	650	39

311 Elektrofritteuse mit einem Becken (300 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
12,5-14,5 L	1	1 (2)***	986	297,5	650	48

412 Elektrofritteuse mit einem Becken (400 mm breit)						
ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
17-20,5 L	1	2 (1)***	986	397,5	650	52

Mit Schwerkraftfiltration				
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL211L31G0	7,5 kW	17	3	1
*SL211L11G0	7,5 kW	17	1	1
*SL211H31G0	11 kW	20	3	1

Mit Schwerkraftfiltration				
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL311L31G0	11,4 kW	26,5	3	1
*SL311H31G0	15 kW	30	3	1

Mit Schwerkraftfiltration				
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL412L31G0	15 kW	34	3	1
*SL412H31G0	22 kW	40	3	1

BEZEICHNUNG	
0*	Ölrückföhrpumpe, einfach

BEZEICHNUNG	
0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Zwei Rollen hinten (fest)
0*	Vier Rollen (feste Rollen hinten)

BEZEICHNUNG	
0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Zwei Rollen hinten (fest)
0*	Vier Rollen (feste Rollen hinten)

MODELL	BEZEICHNUNG
A FPLINTH2	Sockelset

MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ301093	Kleine Körbe für 300 mm breites Einzelbecken
A FPLINTH3	Sockelset

MODELL	BEZEICHNUNG
A FZ411048	Großer Korb für 400 mm breites Einzelbecken
A FPLINTH4	Sockelset

Ohne Schwerkraftfiltration				
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL211L31N0	7,5 kW	17	3	1
*SL211L11N0	7,5 kW	17	1	1
*SL211H31N0	11 kW	20	3	1

Ohne Schwerkraftfiltration				
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL311L31N0	11,4 kW	26,5	3	1
*SL311H31N0	15 kW	30	3	1

Ohne Schwerkraftfiltration				
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL412L31N0	15 kW	34	3	1
*SL412H31N0	22 kW	40	3	1



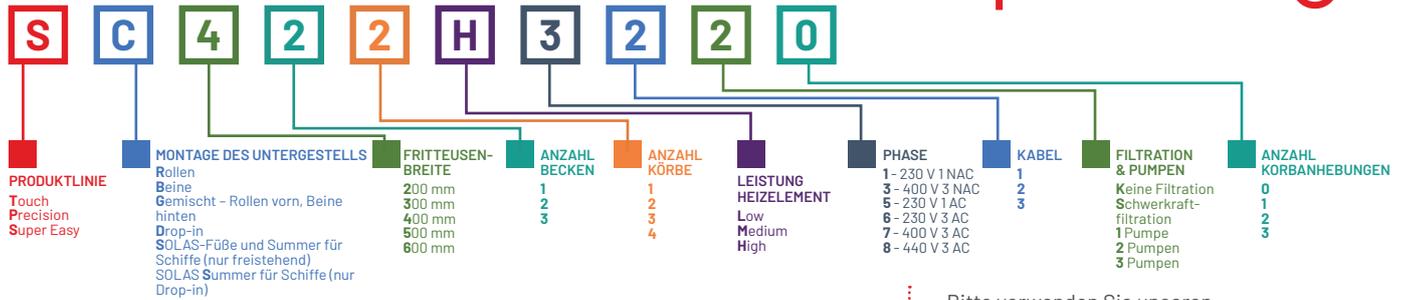
** 7 mm gefrorene Pommes frites

*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

0* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

Fritteusendesigner



Die Modelle in der Tabelle beziehen sich auf Basismodelle, die auf Beinen geliefert werden, ohne Ölpumpfiltersystem oder Korbhebung.

Möchten Sie eine andere Korbkonfiguration? Wie viele Versorgungskabel brauchen Sie? Brauchen Sie kostenpflichtige Zusatzausstattungen wie Rollen oder Ölpumpfiltersystem?

Bitte verwenden Sie unseren Fritteusendesigner, um Ihren individuellen Code zu erstellen. Wenn Sie Hilfe bei der Erstellung des Codes benötigen, **rufen Sie uns bitte unter 01522 875500 an.**

Super Easy freistehende Fritteusen mit Doppelbecken

Super Easy freistehende Fritteusen mit Dreifachbecken



422 Elektrofriteuse mit Doppelbecken (400 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 7,5-9 L	2	2	986	397,5	650	56

622 Elektrofriteuse mit Doppelbecken (600 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 12,5-14,5 L	2	2 (3,4)***	986	592	650	99

633 Elektrofriteuse mit Dreifachbecken (600 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
3 x 7,5-9 L	3	3	986	592	650	99

Mit Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS-MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL422L32G0	2 x 7,5 kW	2 x 17	3
*SL422L12G0	2 x 7,5 kW	2 x 17	1
*SL422H32G0	2 x 11 kW	2 x 20	3

Mit Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS-MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL622L32G0	2 x 11,4 kW	2 x 26,5	3
*SL622H32G0	2 x 15 kW	2 x 26,5	3

Mit Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS-MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL633L31G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3
*SL633L33G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3
*SL633L13G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	1
*SL633H31G0	3 x 11 kW	3 x 20	3
*SL633H33G0	3 x 11 kW	3 x 20	3

BEZEICHNUNG

- O* Ölrückföhrpumpe, einfach
- O* Ölrückföhrpumpe, doppelt
- O* Zwei Rollen hinten (fest)
- O* Vier Rollen (feste Rollen hinten)

BEZEICHNUNG

- O* Ölrückföhrpumpe, einfach
- O* Ölrückföhrpumpe, doppelt
- O* Zwei Rollen hinten (fest)
- O* Vier Rollen (feste Rollen hinten)

BEZEICHNUNG

- O* Ölrückföhrpumpe, einfach
- O* Ölrückföhrpumpe, dreifach
- O* Zwei Rollen hinten (fest)
- O* Vier Rollen (feste Rollen hinten)

MODELL **BEZEICHNUNG**

A FPLINTH4	Sockelset
------------	-----------

MODELL **BEZEICHNUNG**

A FZ301093	Kleine Körbe für 600 mm breites Doppelbecken
A FPLINTH6	Sockelset

MODELL **BEZEICHNUNG**

A FPLINTH6	Sockelset
------------	-----------

Ohne Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS-MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL422L32N0	2 x 7,5 kW	2 x 17	3
*SL422L12N0	2 x 7,5 kW	2 x 17	1
*SL422H32N0	2 x 11 kW	2 x 20	3

Ohne Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS-MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SL622L32N0	2 x 11,4 kW	2 x 26,5	3
*SL622H32N0	2 x 15 kW	2 x 26,5	3

Ohne Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS-MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
SL633L31N0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3
SL633L33N0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3
SL633L13N0	3 x 7,5 kW	3 x 18	1
SL633H31N0	3 x 11 kW	3 x 18	3
SL633H33N0	3 x 11 kW	3 x 18	3

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

O* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen



Standardmäßig



Thermostatische Temperatur-
regelung



Dreh-
knöpfe
vorn



Allergenkontrolle

Optional



Ölfiltration
durch
Schwerkraft



xFri® Öl-
pumpfiltersystem
optional

Super Easy Drop-in-Fritteusen mit einem Becken



211 Elektrofritteuse mit einem Becken
(200 mm breit)

ÖLFÜLL- MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
7,5-9 L	1	1	864	197,5	630	21

311 Elektrofritteuse mit einem Becken
(300 mm breit)

ÖLFÜLL- MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
12,5-14,5 L	1	1 (2)**	864	297,5	630	26

412 Elektrofritteuse mit einem Becken
(400 mm breit)

ÖLFÜLL- MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
17-20,5 L	1	2 (1)**	864	397,5	630	30

Mit Schwerkraftfiltration

MODELL	VERAR- BEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ- KABEL
*SD211L31G0	7,5 kW	17	3	1
*SD211L11G0	7,5 kW	17	1	1
*SD211H31G0	11 kW	20	3	1

Mit Schwerkraftfiltration

MODELL	VERAR- BEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ- KABEL
*SD311L31G0	11,4 kW	26,5	3	1
*SD311H31G0	15 kW	30	3	1

Mit Schwerkraftfiltration

MODELL	VER- ARBEI- TUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ- KABEL
*SD412L31G0	15 kW	34	3	1
*SD412H31G0	22 kW	40	3	1

BEZEICHNUNG

O* Ölrückföhrpumpe, einfach

BEZEICHNUNG

O* Ölrückföhrpumpe, einfach

BEZEICHNUNG

O* Ölrückföhrpumpe, einfach

MODELL BEZEICHNUNG

A FZ301093 Kleine Körbe für 311

MODELL BEZEICHNUNG

A FZ411048 Groöer Korb für 411

Ohne Schwerkraftfiltration

MODELL	VERAR- BEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ- KABEL
*SD211L31N0	7,5 kW	17	3	1
*SD211L11N0	7,5 kW	17	1	1
*SD211H31N0	11 kW	20	3	1

Ohne Schwerkraftfiltration

MODELL	VERAR- BEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ- KABEL
*SD311L31N0	11,4 kW	26,5	3	1
*SD311H31N0	15 kW	30	3	1

Ohne Schwerkraftfiltration

MODELL	VERAR- BEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ- KABEL
*SD412L31N0	15 kW	34	3	1
*SD412H31N0	22 kW	40	3	1

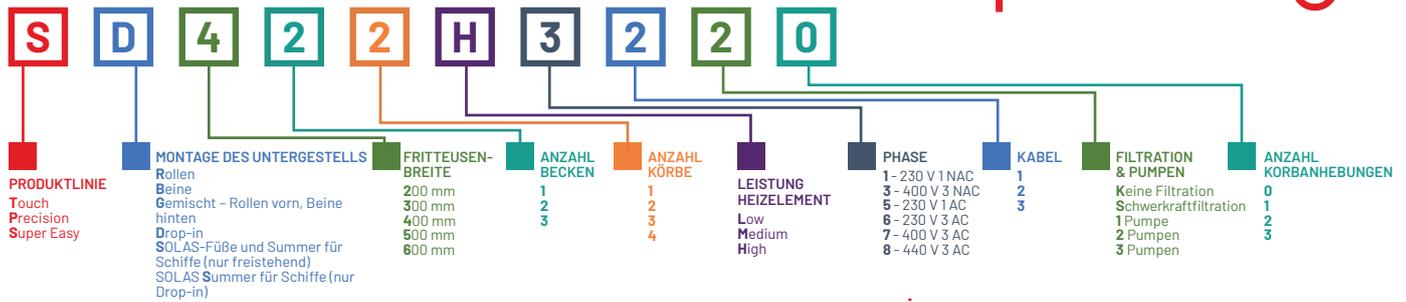


** 7 mm gefrorene Pommes frites

*** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

O* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38



Die Modelle in der Tabelle beziehen sich auf Basismodelle, die auf Beinen geliefert werden, ohne Ölpumpfiltersystem oder Korbanhebung.

Möchten Sie eine andere Korbkonfiguration? **Wie viele** Versorgungskabel brauchen Sie? **Brauchen Sie** kostenpflichtige Zusatzausstattungen wie Rollen oder Ölpumpfiltersystem?

Bitte verwenden Sie unseren Fritteusendesigner, um Ihren individuellen Code zu erstellen. Wenn Sie Hilfe bei der Erstellung des Codes benötigen, **rufen Sie uns bitte unter 01522 875500 an.**

Super Easy Drop-in-Fritteusen mit Doppelbecken



422 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (400 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 7,5-9 L	2	2	864	397,5	630	35

622 Elektrofritteuse mit Doppelbecken (600 mm breit)

ÖLFÜLL-MENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
2 x 12,5-14,5 L	2	2 (3,4)**	864	592	630	76

Mit Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SD422L32G0	2 x 7,5 kW	2 x 17	3	1
*SD422L12G0	2 x 7,5 kW	2 x 17	1	2
*SD422H32G0	2 x 11 kW	2 x 20	3	2

Mit Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SD622L32G0	2 x 11,4 kW	2 x 26,5	3	2
*SD622H32G0	2 x 15 kW	2 x 26,5	3	2

BEZEICHNUNG

0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Ölrückföhrpumpe, doppelt

BEZEICHNUNG

0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Ölrückföhrpumpe, doppelt

MODELL **BEZEICHNUNG**

A FZ301093	Kleine Körbe für 622
------------	----------------------

Ohne Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SD422L32N0	2 x 7,5 kW	2 x 17	3	1
*SD422L12N0	2 x 7,5 kW	2 x 17	1	2
*SD422H32N0	2 x 11 kW	2 x 20	3	2

Ohne Schwerkraftfiltration

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZ-KABEL
*SD622L32N0	2 x 11,4 kW	2 x 26,5	3	2
*SD622H32N0	2 x 15 kW	2 x 26,5	3	2

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

** 7 mm gefrorene Pommes frites
 *** Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch
 0* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

Super*easy

Standardmäßig



Thermostatische
Temperaturregelung



Drehknöpfe
vorn



Allergenkontrolle

Optional



Ölfiltration
durch
Schwerkraft



xFri® Öl-
pumpfiltersystem
optional

Super Easy Drop-in-Fritteusen mit Dreifachbecken



633 Elektrofritteuse mit Dreifachbecken (600 mm breit)

ÖLFÜLLMENGE	ANZAHL BECKEN	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			NET GEW
			H	B	T	
3 x 7,5-9 L	3	3	864	592	630	76

Mit Schwerkraftfiltration

MODELL	VERAR- BEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZKABEL
*SD633L31G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	1
*SD633L33G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	3
*SD633L13G0	3 x 7,5 kW	3 x 18	1	3
*SD633H31G0	3 x 11 kW	3 x 20	3	1
*SD633H33G0	3 x 11 kW	3 x 20	3	3

BEZEICHNUNG

0*	Ölrückföhrpumpe, einfach
0*	Ölrückföhrpumpe, dreifach

Ohne Schwerkraftfiltration

MODELL	VERAR- BEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	PHASE	NETZKABEL
*SD633L31N0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	1
*SD633L33N0	3 x 7,5 kW	3 x 18	3	3
*SD633L13N0	3 x 7,5 kW	3 x 18	1	3
*SD633H31N0	3 x 11 kW	3 x 20	3	1
*SD633H33N0	3 x 11 kW	3 x 20	3	3

** 7 mm gefrorene Pommes frites

*** Die Anzahl der K6rbe in Klammern ist eine verfügbare Option. Weitere Details erfragen Sie bitte telefonisch

0* Werkseitig montierte Option, bitte bei der Bestellung anfragen

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

Zusatzausstattung

Zubehör, Verbrauchsmaterial, Ersatzteile und Optionen



Die Spezifikation SOLAS hat veränderte Standfüße, damit sie sicher am Boden befestigt werden kann.

Alle freistehenden Fritteusen können mit Rollen versehen werden, außer, aus Sicherheitsgründen, die Modelle der Reihe 211.

- A** Zubehör
- S** Ersatzteile
- C** Verbrauchsmaterial
- O*** Option

* Option werkseitig montiert

Verbindungsstreifen

JVerbindungsstreifen zum Verbinden von zwei oder mehr Fritteusen, um das Eindringen von Öl zu reduzieren.

Zubehör		
ARTIKELNR.	PRODUKTREIHE	BEZEICHNUNG
A FZ100831	Touch, Precision, Super Easy 211, 411, 422	Kleiner Korb
S FZ211046	Touch, Precision, Super Easy 211, 422	Grill mit Griffen
O* OF1	Touch, Precision, Super Easy 211, 422, 522, 633	Schwerkraftfiltration
S FZ101139	Touch, Precision, Super Easy 211, 422, 522	Edelstahlfilter
S FZ101142	Touch, Precision, Super Easy 211, 422, 522	Halterung für Feingewebefilter
C FZ101158	Touch, Precision, Super Easy 211, 422, 522	Feingewebefilter
S FZ211067	Touch, Precision, Super Easy	Korbhalterung
A FZ311067	Touch, Precision, Super Easy 311	Korbhalterung für zwei kleine Körbe
O* OF2	Touch, Precision, Super Easy 311, 411, 522, 622	Schwerkraftfiltrationsset
S FZ101140	Touch, Precision, Super Easy 311, 411, 522, 622	Edelstahlfilter
S FZ101143	Touch, Precision, Super Easy 311, 411, 522, 622	Halterung für Feingewebefilter
C FZ101159	Touch, Precision, Super Easy 311, 411, 522, 622	Feingewebefilter
A FZ301093	Touch, Precision, Super Easy 311, 622	Kleiner Korb
A FZ411048	Touch, Precision, Super Easy 411	Großer Korb
A FZ211133	All Touch, Precision, Super Easy	Verbindungsstreifen zum Verbinden von zwei oder mehr Fritteusen, um das Eindringen von Öl zu reduzieren
S FZ300941	Eco 4	Korb
S FZ300942	Eco 6	Korb
S FZ300716/S	Frita+ 6, Profi+ 6, 6+6 und 10	Korb
S FZ101010/S	Frita+ 8, Profi+ 8	Kleiner Korb
S FZ2300717/S	Frita+ 8, Profi+ 8	Großer Korb
S FZ601138	Profi+ 10	Grill mit Griff
A FSM	Touch, Precision, Super Easy	Food Segregation Management Pack (Managementpaket für die Lebensmitteltrennung)
A FLHD	Touch, Precision, Super Easy (nur freistehende Modelle)	Set für umkehrbare Tür

Profi+[★]

Budget Standardmäßig

Elektronische
Temperatur-
regelungDreh-
knöpfe
vorn

Professionelle Leistung einer kompakten, robusten Fritteuse für die Arbeitsplatte.

Begrenzte Fläche muss nicht begrenzte Frittierkapazität bedeuten. Die Profi+ ist eine wahrhaft professionelle Fritteuse. Sie bietet dieselbe Verarbeitungsmenge und Funktionen wie die Basic+ Reihe. Die präzise elektronische Temperaturregelung zum Beispiel sorgt für Abweichungen der Öltemperatur von der ausgewählten Einstellung von maximal +/-1 °C.

Die Bedienungstafel befindet sich an der Vorderseite. Das ist viel sicherer als über die Fritteuse greifen zu müssen. Andere Merkmale sind ein Deckel, der intelligent auf der Rückseite der Fritteuse eingesetzt werden kann. Dieser Deckel

ermöglicht eine sicherere Lagerung und bildet eine geschickte Spritzwand und Korbhalterung. Ein Ablassventil an der Vorderseite ermöglicht ein sicheres, einfaches Ablassen des Altöls.

Ideal geeignet für den Einsatz in

- Feine Küche – Ausgezeichnete Temperaturregelung für gleichbleibend hervorragende Ergebnisse
- Restaurants – Herstellung von knusprigen, saftigen und köstlichen frittierten Lebensmitteln

Vorteile auf einen Blick

- Arbeitsplatte
- Leistungsstark
- Elektronische Steuerung mit hohem Ansprechverhalten
- Erhöhte Sicherheit für den Bediener
- Sicheres und einfach zu bedienendes Ablassventil an der Vorderseite
- Langlebig



Profi+ 6



Profi+ 10



Profi+ 8+8

- Leistungsstarke Fritteuse für die Arbeitsplatte, die bis zu 25 kg Pommes frites pro Stunde schafft
- Reaktionsschnelle digitale elektronische Steuerung, die das Öl auf $\pm 1^\circ\text{C}$ der gewählten Temperatur halten kann
- Verbesserte Sicherheit für den Bediener durch ein an der Vorderseite angebrachtes Bedienfeld
- An der Rückseite montierter Einschubdeckel, der auch als Spritzschutz und Korbhalterung dient
- Sicheres und benutzerfreundliches Ventil an der Vorderseite zum Ablassen des verbrauchten Öls
- Einteiliger Behälter aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Ecken für längere Haltbarkeit und kürzere Reinigungszeiten

Profi+ Elektrofritteusen für die Arbeitsplatte mit einem Becken



Profi + 6 Fritteuse für die Arbeitsplatte mit einem Becken

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEW
					H	B	T	
*650946	4,6 kW	14	5-7 L	1	455	270	475	15

Profi + 8 Fritteuse für die Arbeitsplatte mit einem Becken

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEW
					H	B	T	
*650947	6,9 kW	22	8-9,5 l	1	455	360	475	16
*650957	6,9 kW	22	8-9,5 l	2	455	360	475	17

Profi + 10 Fritteuse für die Arbeitsplatte mit einem Becken

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEW
					H	B	T	
*651068	6,9 kW	20	12-15 l	2	455	540	475	23
*650948	9,2 kW	25	12-15 l	2	455	540	475	23

Profi+ Elektrofritteusen für die Arbeitsplatte mit Doppelbecken

- Leistungsstarke Fritteuse für die Arbeitsplatte, die bis 44 kg Pommes frites pro Stunde schafft
- Reaktionsschnelle digitale elektronische Steuerung, die das Öl auf $\pm 1^\circ\text{C}$ der gewählten Temperatur halten kann
- Verbesserte Sicherheit für den Bediener durch ein an der Vorderseite angebrachtes Bedienfeld
- An der Rückseite montierter Einschubdeckel, der auch als Spritzschutz und Korbhalterung dient
- Sicheres und benutzerfreundliches Ventil an der Vorderseite zum Ablassen des verbrauchten Öls
- Einteiliger Behälter aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Ecken für längere Haltbarkeit und kürzere Reinigungszeiten



Profi + 6+ 6 Fritteuse für die Arbeitsplatte mit Doppelbecken

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
					H	B	T	
*650950	2 x 4,6 kW	2 x 14	2 x 5-7 L	2	455	540	475	25

Profi + 8+ 8 Fritteuse für die Arbeitsplatte mit Doppelbecken

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
					H	B	T	
*650952	2 x 6,9 kW	2 x 22	2 x 8-9,5 L	2	455	720	475	30
*650963	2 x 6,9 kW	2 x 22	2 x 8-9,5 L	4	455	720	475	30

** 7 mm gefrorene Pommes frites

Alle Profi+ Modelle sind dreiphasig, 400 Volt, jedoch können wir die Spannung entsprechend Ihrer Anforderungen anpassen. Andere Spannungen bitte telefonisch erfragen.

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

frita+ & eco

Bezahlbar, strapazierfähig und effizient – Sie werden nicht enttäuscht sein



Die Frita+ Fritteusen teilen viele ihrer Designdetails mit denen der Profi+ Reihe. Zu diesen gehören ein sicheres, einfach zu verwendendes Ventil an der Vorderseite für den Ablass von gebrauchtem Öl und der auf der Rückseite eingesetzte Deckel, der auch als Spritzwand und Korhalterung dient. Die Sicherheit des Bedieners wird durch die an der Vorderseite montierte Bedientafel noch weiter verbessert.

Alle Eco und Frita+ Modelle haben ein mechanisches Thermostat, das dafür zu sorgt, dass die Öltemperatur nur maximal $\pm 8^\circ\text{C}$ von der ausgewählten Temperatur abweicht.

Ideal geeignet für den Einsatz in

- Cafés – mühelos Pommes frites für Ihr Speisenangebot herstellen
- Pubs – ideal für die Zubereitung von stark gewürzten Speisen
- Restaurants – mit dieser freistehenden Fritteuse können Sie auf besondere Ernährungsbedürfnisse eingehen

Vorteile auf einen Blick

- Langlebig
- Effizient
- Gut konzipierte Fritteusen
- Mechanischer Thermostat

Standardmäßig (Frita+)



Elektronische Temperaturregelung



Drehknöpfe vorn

Standardmäßig (Eco)



Elektronische Temperaturregelung



Drehknöpfe hinten



Frita+ 6



Eco 6+6

- Langlebige, effiziente und gut durchdachte Friteuse, die Sie nicht im Stich lässt
- Mechanischer Thermostat zur Aufrechterhaltung der Öltemperatur innerhalb von $\pm 8^\circ\text{C}$ der eingestellten Temperatur
- Erhöhte Bediener-sicherheit durch ein an der Vorderseite angebrachtes Bedienfeld
- An der Rückseite angebrachter Einschubdeckel, der auch als Spritzschutz und Korbhalterung dient
- Sicheres und einfach zu bedienendes Frontventil zum Ablassen des verbrauchten Öls
- Einteiliges, gepresstes Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken für erhöhte Haltbarkeit und kürzere Reinigungszeiten

Frita+ Elektrofritteusen für die Arbeitsplatte mit einem Becken



Frita + 6 Friteuse für die Arbeitsplatte mit einem Becken								
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
					H	B	T	
*652000	4,6 kW	10,5	5-7 l	1	455	270	475	14



Frita + 8 Friteuse für die Arbeitsplatte mit einem Becken								
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
					H	B	T	
*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

Alle Frita+ Modelle sind dreiphasig, 400 Volt, jedoch können wir die Spannung entsprechend Ihrer Anforderungen anpassen. Andere Spannungen bitte telefonisch erfragen.

Eco Elektrofritteusen für die Arbeitsplatte mit einem Becken

- Ideal für die Portionierung von Pommes frites, zur gelegentlichen Nutzung oder zur Zubereitung stark gewürzter Speisen
- Mechanischer Thermostat zur Aufrechterhaltung der Öltemperatur innerhalb von $\pm 8^\circ\text{C}$ der eingestellten Temperatur
- Einteiliges, gepresstes Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken für erhöhte Haltbarkeit und kürzere Reinigungszeiten



Eco 4 Friteuse für die Arbeitsplatte mit einem Becken								
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
					H	B	T	
*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 Friteuse für die Arbeitsplatte mit einem Becken								
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
					H	B	T	
*650105	3,2 kW	7	4-5 l	1	295	254	375	6

Eco Elektrofritteusen für die Arbeitsplatte mit Doppelbecken

- Ideal für die Portionierung von Pommes frites, zur gelegentlichen Nutzung oder zur Zubereitung stark gewürzter Speisen
- Mechanischer Thermostat zur Aufrechterhaltung der Öltemperatur innerhalb von $\pm 8^\circ\text{C}$ der eingestellten Temperatur
- Einteiliges, gepresstes Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken für erhöhte Haltbarkeit und kürzere Reinigungszeiten



Eco 4+ 4 Friteuse für die Arbeitsplatte mit Doppelbecken								
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
					H	B	T	
*650104	2 x 2,3 kW	2 x 5,4	2 x 3-4 l	2	295	384	375	10
*650103	2 x 3,2 kW	2 x 6	3 x 3-4 l	2	295	384	375	10



Eco 6+ 6 Friteuse für die Arbeitsplatte mit Doppelbecken								
MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ÖLABDECKUNG	ANZAHL KÖRBE	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
					H	B	T	
*650106	2 x 3,2 kW	2 x 7	2 x 4-5 l	2	295	486	375	11

** 7 mm gefrorene Pommes frites

Alle Eco Modelle sind einphasig, 230 Volt. † Nicht in UK erhältlich.

* Anforderungen an die Stromversorgung siehe Seite F37 bis F38

silofrit

Immer knusprige, saftige, heiße Pommes frites.



Der Silofrit Warmhalter für Pommes frites stellt sicher, dass Ihre Pommes frites länger heiß und knusprig bleiben – ein echter Bonus bei Hochbetrieb.

Silofrit bietet Theken-, Stand- und Einbaumodelle an, die alle aus haltbarem Edelstahl der Güteklasse 304 gefertigt sind. Die Pommes frites werden durch eine Infrarotlampe darüber und eine Abtropfplatte und ein Heizelement* darunter heiß und knusprig gehalten.

Für zusätzlichen Komfort sind der herausnehmbare Gastronorm-Behälter und die Abtropfplatte spülmaschinenfest.

*Einbaumodel ausge nommen

Ideal geeignet für den Einsatz in

- Schnellrestaurants – kontinuierliche Versorgung mit heißen und knusprigen Pommes frites in Stoßzeiten
- Restaurants – leckere, knusprige, saftige und heiße Pommes frites auf Abruf

Vorteile auf einen Blick

- Freistehende, Theken- und Einbaumodelle erhältlich
- Jederzeit knusprige, leckere und heiße Pommes frites
- Herausnehmbare Gastronorm-Behälter und die Abtropfplatte sind spülmaschinenfest
- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl 304

Silofrit Warmhalter für Pommes frites



Silofrit Freistehender Warmhalter für Pommes frites

MODELL	LEISTUNG	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
		H	B	T	
601210	1 kW	1155	400	620	46

Silofrit Warmhalter für Pommes frites für die Arbeitsplatte

MODELL	LEISTUNG	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
		H	B	T	
650722	1 kW	540	400	620	21

Silofrit Einbauwarmhalter für Pommes frites

MODELL	LEISTUNG	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
		H	B	T	
651105	0,65 kW	455	400	630	12

Super*easy pasta

Entwickelt und gebaut für ein längeres Leben unter den schwierigsten Bedingungen.

Standardmäßig



Thermostatische
Temperaturregelung



Dreh-
knöpfe
vorn

Optional



SOLAS
Spezifikation
optional

frfr

Erfahrene Köche und unabhängige Küchen wissen die Qualität, Leistung und den herausragenden Wert des Super Easy 311 Nudelkochers zu schätzen.

Das aus einem einzigen Stück Edelstahl der Güteklasse 316 gepresste Becken und das Incoloy-Heizelement bieten eine hervorragende Beständigkeit gegen schädliche Korrosion durch Salz und Stärke bei hohen Temperaturen.

Die aufgelisteten Nudelkocher sind 3-phasig, 400 Volt, jedoch können wir die Spannung entsprechend Ihren Anforderungen anpassen.

Die hohe Pastaproduktion lässt Sie auch in Spitzenzeiten mit der Nachfrage Schritt halten

Ideal geeignet für den Einsatz in

- Schnellrestaurants – Zubereitung kleinerer Portionen in ständiger Rotation dank kleinerer Körbe
- Restaurants – perfekte Pasta in gleichbleibend hoher Qualität

Vorteile auf einen Blick

- Freistehende und Einbaumodelle erhältlich
- Entwickelt und gebaut für ein längeres Leben unter den schwierigsten Bedingungen
- Kocht alle Arten von Nudeln zuverlässig und mit gleichmäßig großartigen Ergebnissen

- Die hohe Pastaproduktion lässt Sie auch in Spitzenzeiten mit der Nachfrage Schritt halten
- Optionale kleinere Körbe machen das Frittieren kleinerer Portionen in konstanter Rotation möglich und maximieren so Durchsatz und Effizienz
- Anschluss an Frischwasserzufuhr und Abwasser für schnelles, einfaches Befüllen und Entleeren des Beckens
- Funktion zur Stärkeentfernung hält das Wasser länger frisch und sorgt so für perfekte Ergebnisse
- Elemente mit zwei Kipppositionen für Ablass und Reinigung

Super Easy Nudelkocher



Super Easy Pasta 311 Freistehender Nudelkocher

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
			H	B	T	
*680131/A500	7,5 kW	14	990	300	650	70

** Frische Penne-Nudeln



Super Easy Pasta 311 Einbaunudelkocher

MODELL	VERARBEITUNGS	MENGE /STD. (kg)**	ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT
			H	B	T	
*690132/A700	7,5 kW	14	875	300	630	42

** Frische Penne-Nudeln

MODELL	BEZEICHNUNG
A DVC015ZR10	Nudelkorb für Einzelportionen
A DVC014ZR10	Korb für Nudelkocher 311
A FB2	Korb mit 6 Einzelportionskörben für Nudelkocher 311

Anforderungen an die Stromversorgung

(Seite 1 von 2)

Elektrische Produkte, die auf dieser Seite nicht aufgeführt sind, sind für den Betrieb mit einer 230/240-Volt-, 13-Ampere-Versorgung ausgelegt.

Marke	Artikelnummer	Stromversorgung/ Anschlussart	Einstufung Stromversorgung [Watt]	Einphasig		Dreiphasig			
				Ampere	Spannung	Ampere – 1-phasig	Ampere – 2-phasig	Ampere – 3-phasig	Spannung
FriFri	650101	1-phasig	3200	13,9	230	N/A			
FriFri	650103	1-phasig	2 x 3.200	2 x 13,9	230	N/A			
FriFri	650105	1-phasig	3200	13,9	230	N/A			
FriFri	650106	1-phasig	2 x 3.200	2 x 13,9	230	N/A			
FriFri	650946	3-phasig	4600	N/A	6,7	6,7	6,7	400	
FriFri	650947	3-phasig	6900	N/A	10,0	10,0	10,0	400	
FriFri	650948	3-phasig	9200	N/A	13,3	13,3	13,3	400	
FriFri	650950	3-phasig	2 x 4.600	N/A	2 x 6,7	2 x 6,7	2 x 6,7	400	
FriFri	650952	3-phasig	2 x 6.900	N/A	2 x 10,0	2 x 10,0	2 x 10,0	400	
FriFri	650957	3-phasig	6900	N/A	10,0	10,0	10,0	400	
FriFri	650963	3-phasig	2 x 6.900	N/A	2 x 10,0	2 x 10,0	2 x 10,0	400	
FriFri	651068	3-phasig	6900	N/A	10,0	10,0	10,0	400	
FriFri	652000	3-phasig	4600	N/A	6,7	6,7	6,7	400	
FriFri	652001	3-phasig	6900	N/A	10,0	10,0	10,0	400	
FriFri	652004	3-phasig	6900	N/A	10,0	10,0	10,0	400	
FriFri	680131/A500	3-phasig	7500	N/A	10,9	10,9	10,9	400	
FriFri	690132/A700	3-phasig	7500	N/A	10,9	10,9	10,9	400	
FriFri	700000	3-phasig	4300	N/A	6,2	6,2	6,2	400	
FriFri	700001	3-phasig	4300	N/A	6,2	6,2	6,2	400	
FriFri	700002	3-phasig	8600	N/A	12,5	12,5	12,5	400	
FriFri	700003	3-phasig	8600	N/A	12,5	12,5	12,5	400	
FriFri	PD211H31G0	3-phasig	11000	N/A	15,9	15,9	15,9	400	
FriFri	PD211L11G0	1-phasig	7500	32,6	230	N/A			
FriFri	PD211L31G0	3-phasig	7500	N/A	10,9	10,9	10,9	400	
FriFri	PD211M11G0	1-phasig	9000	39,1	230	N/A			
FriFri	PD211M31G0	3-phasig	9000	N/A	13,0	13,0	13,0	400	
FriFri	PD311H31G0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	PD311L31G0	3-phasig	11400	N/A	16,5	16,5	16,5	400	
FriFri	PD412H31G0	3-phasig	22000	N/A	31,9	31,9	31,9	400	
FriFri	PD412L31G0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	PD412M31G0	3-phasig	18000	N/A	26,1	26,1	26,1	400	
FriFri	PD422H32G0	3-phasig	2 x 11.000	N/A	2 x 15,9	2 x 15,9	2 x 15,9	400	
FriFri	PD422L12G0	1-phasig	2 x 7500	2 x 32,6	230	N/A			
FriFri	PD422L32G0	3-phasig	2 x 7.500	N/A	2 x 10,9	2 x 10,9	2 x 10,9	400	
FriFri	PD422M12G0	1-phasig	2 x 9000	2 x 39,1	230	N/A			
FriFri	PD422M32G0	3-phasig	2 x 9.000	N/A	2 x 13,0	2 x 13,0	2 x 13,0	400	
FriFri	PD522L32G0	3-phasig	11.400; 7.500	N/A	16,5 + 10,9	16,5 + 10,9	16,5 + 10,9	400	
FriFri	PD522M32G0	3-phasig	11.400; 9.000	N/A	16,5 + 13,0	16,5 + 13,0	16,5 + 13,0	400	
FriFri	PD622H32G0	3-phasig	2 x 15.000	N/A	2 x 21,7	2 x 21,7	2 x 21,7	400	
FriFri	PD622L32G0	3-phasig	2 x 11.400	N/A	2 x 16,5	2 x 16,5	2 x 16,5	400	
FriFri	PD633L13G0	1-phasig	3 x 7.500	3 x 32,6	230	N/A			
FriFri	PD633L31G0	3-phasig	22500	N/A	32,6	32,6	32,6	400	
FriFri	PD633L33G0	3-phasig	3 x 7.500	N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400	
FriFri	PD633M13G0	1-phasig	3 x 9.000	3 x 39,1	230	N/A			
FriFri	PD633M31G0	3-phasig	27000	N/A	39,1	39,1	39,1	400	
FriFri	PD633M33G0	3-phasig	3 x 9.000	N/A	3 x 13,0	3 x 13,0	3 x 13,0	400	
FriFri	PL211H31G0	3-phasig	11000	N/A	15,9	15,9	15,9	400	
FriFri	PL211L11G0	1-phasig	7500	32,6	230	N/A			
FriFri	PL211L31G0	3-phasig	7.500	N/A	10,9	10,9	10,9	400	
FriFri	PL211M11G0	1-phasig	9000	39,1	230	N/A			
FriFri	PL211M31G0	3-phasig	9.000	N/A	13,0	13,0	13,0	400	
FriFri	PL311H31G0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	PL311L31G0	3-phasig	11.400	N/A	16,5	16,5	16,5	400	
FriFri	PL412H31G0	3-phasig	22000	N/A	31,9	31,9	31,9	400	
FriFri	PL412L31G0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	PL412M31G0	3-phasig	18.000	N/A	26,1	26,1	26,1	400	
FriFri	PL422H32G0	3-phasig	2 x 11.000	N/A	2 x 15,9	2 x 15,9	2 x 15,9	400	
FriFri	PL422L12G0	1-phasig	2 x 7500	2 x 32,6	230	N/A			
FriFri	PL422L32G0	3-phasig	2 x 7.500	N/A	2 x 10,9	2 x 10,9	2 x 10,9	400	
FriFri	PL422M12G0	1-phasig	2 x 9000	2 x 39,1	230	N/A			
FriFri	PL422M32G0	3-phasig	2 x 9.000	N/A	2 x 13,0	2 x 13,0	2 x 13,0	400	
FriFri	PL622H32G0	3-phasig	2 x 15.000	N/A	2 x 21,7	2 x 21,7	2 x 21,7	400	
FriFri	PL622L32G0	3-phasig	2 x 11.400	N/A	2 x 16,5	2 x 16,5	2 x 16,5	400	
FriFri	PL633L13G0	1-phasig	3 x 7.500	3 x 32,6	230	N/A			
FriFri	PL633L31G0	3-phasig	22500	N/A	32,6	32,6	32,6	400	
FriFri	PL633L33G0	3-phasig	3 x 7.500	N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400	
FriFri	PL633M13G0	1-phasig	3 x 9.000	3 x 39,1	230	N/A			
FriFri	PL633M31G0	3-phasig	27000	N/A	39,1	39,1	39,1	400	
FriFri	PL633M33G0	3-phasig	3 x 9.000	N/A	3 x 13,0	3 x 13,0	3 x 13,0	400	
FriFri	SD211H31G0	3-phasig	11000	N/A	15,9	15,9	15,9	400	
FriFri	SD211H31N0	3-phasig	11000	N/A	15,9	15,9	15,9	400	
FriFri	SD211L11G0	1-phasig	7500	32,6	230	N/A			
FriFri	SD211L11N0	1-phasig	7500	32,6	230	N/A			
FriFri	SD211L31G0	3-phasig	7.500	N/A	10,9	10,9	10,9	400	
FriFri	SD211L31N0	3-phasig	7.500	N/A	10,9	10,9	10,9	400	
FriFri	SD311H31G0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	SD311H31N0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	SD311L31G0	3-phasig	11.400	N/A	16,5	16,5	16,5	400	
FriFri	SD311L31N0	3-phasig	11.400	N/A	16,5	16,5	16,5	400	
FriFri	SD412H31G0	3-phasig	22000	N/A	31,9	31,9	31,9	400	
FriFri	SD412H31N0	3-phasig	22000	N/A	31,9	31,9	31,9	400	
FriFri	SD412L31G0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	SD412L31N0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	SD422H32G0	3-phasig	2 x 11.000	N/A	2 x 15,9	2 x 15,9	2 x 15,9	400	
FriFri	SD422H32N0	3-phasig	2 x 11.000	N/A	2 x 15,9	2 x 15,9	2 x 15,9	400	
FriFri	SD422L12G0	1-phasig	2 x 7500	2 x 32,6	230	N/A			
FriFri	SD422L12N0	1-phasig	2 x 7500	2 x 32,6	230	N/A			
FriFri	SD422L31G0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	SD422L31N0	3-phasig	15000	N/A	21,7	21,7	21,7	400	
FriFri	SD622H32G0	3-phasig	2 x 15.000	N/A	2 x 21,7	2 x 21,7	2 x 21,7	400	
FriFri	SD622H32N0	3-phasig	2 x 15.000	N/A	2 x 21,7	2 x 21,7	2 x 21,7	400	
FriFri	SD622L32G0	3-phasig	2 x 11.400	N/A	2 x 16,5	2 x 16,5	2 x 16,5	400	
FriFri	SD622L32N0	3-phasig	2 x 11.400	N/A	2 x 16,5	2 x 16,5	2 x 16,5	400	
FriFri	SD633H31G0	3-phasig	33000	N/A	47,8	47,8	47,8	400	
FriFri	SD633H31N0	3-phasig	33000	N/A	47,8	47,8	47,8	400	
FriFri	SD633H33G0	3-phasig	3 x 11.000	N/A	3 x 15,9	3 x 15,9	3 x 15,9	400	

Anforderungen an die Stromversorgung

Elektrische Produkte, die auf dieser Seite nicht aufgeführt sind, sind für den Betrieb mit einer 230/240-Volt-, 13-Ampere-Versorgung ausgelegt.

Marke	Artikelnummer	Stromversorgung/ Anschlussart	Einstufung Stromversorgung [Watt]	Einphasig		Dreiphasig			
				Ampere	Spannung	Ampere - 1-phasig	Ampere - 2-phasig	Ampere - 3-phasig	Spannung
FriFri	SD633H33N0	3-phasig	3 x 11.000		N/A	3 x 15,9	3 x 15,9	3 x 15,9	400
FriFri	SD633L13G0	1-phasig	3 x 7.500	3 x 32,6	230			N/A	
FriFri	SD633L13N0	1-phasig	3 x 7.500	3 x 32,6	230			N/A	
FriFri	SD633L31G0	3-phasig	22.500		N/A	32,6	32,6	32,6	400
FriFri	SD633L31N0	3-phasig	22.500		N/A	32,6	32,6	32,6	400
FriFri	SD633L33G0	3-phasig	3 x 7.500		N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400
FriFri	SD633L33N0	3-phasig	3 x 7.500		N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400
FriFri	SL211H31G0	3-phasig	11.000		N/A	15,9	15,9	15,9	400
FriFri	SL211H31N0	3-phasig	11.000		N/A	15,9	15,9	15,9	400
FriFri	SL211L11G0	1-phasig	7500	32,6	230			N/A	
FriFri	SL211L11N0	1-phasig	7500	32,6	230			N/A	
FriFri	SL211L31G0	3-phasig	7.500		N/A	10,9	10,9	10,9	400
FriFri	SL211L31N0	3-phasig	7.500		N/A	10,9	10,9	10,9	400
FriFri	SL311H31G0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	SL311H31N0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	SL311L31G0	3-phasig	11.400		N/A	16,5	16,5	16,5	400
FriFri	SL311L31N0	3-phasig	11.400		N/A	16,5	16,5	16,5	400
FriFri	SL412H31G0	3-phasig	22.000		N/A	31,9	31,9	31,9	400
FriFri	SL412H31N0	3-phasig	22.000		N/A	31,9	31,9	31,9	400
FriFri	SL412L31G0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	SL412L31N0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	SL422H32G0	3-phasig	2 x 11.000		N/A	2 x 15,9	2 x 15,9	2 x 15,9	400
FriFri	SL422H32N0	3-phasig	2 x 11.000		N/A	2 x 15,9	2 x 15,9	2 x 15,9	400
FriFri	SL422L12G0	1-phasig	2 x 7500	2 x 32,6	230			N/A	
FriFri	SL422L12N0	1-phasig	2 x 7500	2 x 32,6	230			N/A	
FriFri	SL422L31G0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	SL422L31N0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	SL622H32G0	3-phasig	2 x 15.000		N/A	2 x 21,7	2 x 21,7	2 x 21,7	400
FriFri	SL622H32N0	3-phasig	2 x 15.000		N/A	2 x 21,7	2 x 21,7	2 x 21,7	400
FriFri	SL622L32G0	3-phasig	2 x 11.400		N/A	2 x 16,5	2 x 16,5	2 x 16,5	400
FriFri	SL622L32N0	3-phasig	2 x 11.400		N/A	2 x 16,5	2 x 16,5	2 x 16,5	400
FriFri	SL633H31G0	3-phasig	33000		N/A	47,8	47,8	47,8	400
FriFri	SL633H31N0	3-phasig	33000		N/A	47,8	47,8	47,8	400
FriFri	SL633H33G0	3-phasig	3 x 11.000		N/A	3 x 15,9	3 x 15,9	3 x 15,9	400
FriFri	SL633H33N0	3-phasig	3 x 11.000		N/A	3 x 15,9	3 x 15,9	3 x 15,9	400
FriFri	SL633L13G0	1-phasig	3 x 7.500	3 x 32,6	230			N/A	
FriFri	SL633L13N0	1-phasig	3 x 7.500	3 x 32,6	230			N/A	
FriFri	SL633L31G0	3-phasig	22500		N/A	32,6	32,6	32,6	400
FriFri	SL633L31N0	3-phasig	22500		N/A	32,6	32,6	32,6	400
FriFri	SL633L33G0	3-phasig	3 x 7.500		N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400
FriFri	SL633L33N0	3-phasig	3 x 7.500		N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400
FriFri	TD211H31G0	3-phasig	11.000		N/A	15,9	15,9	15,9	400
FriFri	TD211L11G0	1-phasig	7500	32,6	230			N/A	
FriFri	TD211L31G0	3-phasig	7.500		N/A	10,9	10,9	10,9	400
FriFri	TD211M11G0	1-phasig	9000	39,1	230			N/A	
FriFri	TD211M31G0	3-phasig	9.000		N/A	13,0	13,0	13,0	400
FriFri	TD311H31G0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	TD311L31G0	3-phasig	11.400		N/A	16,5	16,5	16,5	400
FriFri	TD412H31G0	3-phasig	22.000		N/A	31,9	31,9	31,9	400
FriFri	TD412L31G0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	TD412M31G0	3-phasig	18.000		N/A	26,1	26,1	26,1	400
FriFri	TD422H32G0	3-phasig	2 x 11.000		N/A	2 x 15,9	2 x 15,9	2 x 15,9	400
FriFri	TD422L12G0	1-phasig	2 x 7500	2 x 32,6	230			N/A	
FriFri	TD422L32G0	3-phasig	2 x 7.500		N/A	2 x 10,9	2 x 10,9	2 x 10,9	400
FriFri	TD422M12G0	1-phasig	2 x 9000	2 x 39,1	230			N/A	
FriFri	TD422M32G0	3-phasig	2 x 9.000		N/A	2 x 13,0	2 x 13,0	2 x 13,0	400
FriFri	TD522L32G0	3-phasig	11.400; 7.500		N/A	16,5 + 10,9	16,5 + 10,9	16,5 + 10,9	400
FriFri	TD522M32G0	3-phasig	11.400; 9.000		N/A	16,5 + 13,0	16,5 + 13,0	16,5 + 13,0	400
FriFri	TD622H32G0	3-phasig	2 x 15.000		N/A	2 x 21,7	2 x 21,7	2 x 21,7	400
FriFri	TD622L32G0	3-phasig	2 x 11.400		N/A	2 x 16,5	2 x 16,5	2 x 16,5	400
FriFri	TD633L13G0	1-phasig	3 x 7.500	3 x 32,6	230			N/A	
FriFri	TD633L31G0	3-phasig	22.500		N/A	32,6	32,6	32,6	400
FriFri	TD633L33G0	3-phasig	3 x 7.500		N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400
FriFri	TD633M13G0	1-phasig	3 x 9.000	3 x 39,1	230			N/A	
FriFri	TD633M31G0	3-phasig	27.000		N/A	32,6	32,6	32,6	400
FriFri	TD633M33G0	3-phasig	3 x 9.000		N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400
FriFri	TL211H31G0	3-phasig	11.000		N/A	15,9	15,9	15,9	400
FriFri	TL211L11G0	1-phasig	7500	32,6	230			N/A	
FriFri	TL211L31G0	3-phasig	7.500		N/A	10,9	10,9	10,9	400
FriFri	TL211M11G0	1-phasig	9000	39,1	230			N/A	
FriFri	TL211M31G0	3-phasig	9.000		N/A	13,0	13,0	13,0	400
FriFri	TL311H31G0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	TL311L31G0	3-phasig	11.400		N/A	16,5	16,5	16,5	400
FriFri	TL412H31G0	3-phasig	22.000		N/A	31,9	31,9	31,9	400
FriFri	TL412L31G0	3-phasig	15.000		N/A	21,7	21,7	21,7	400
FriFri	TL412M31G0	3-phasig	18.000		N/A	26,1	26,1	26,1	400
FriFri	TL422H32G0	3-phasig	2 x 11.000		N/A	2 x 15,9	2 x 15,9	2 x 15,9	400
FriFri	TL422L12G0	1-phasig	2 x 7500	2 x 32,6	230			N/A	
FriFri	TL422L32G0	3-phasig	2 x 7.500		N/A	2 x 10,9	2 x 10,9	2 x 10,9	400
FriFri	TL422M12G0	1-phasig	2 x 9000	2 x 39,1	230			N/A	
FriFri	TL422M32G0	3-phasig	2 x 9.000		N/A	2 x 13,0	2 x 13,0	2 x 13,0	400
FriFri	TL622H32G0	3-phasig	2 x 15.000		N/A	2 x 21,7	2 x 21,7	2 x 21,7	400
FriFri	TL622L32G0	3-phasig	2 x 11.400		N/A	2 x 16,5	2 x 16,5	2 x 16,5	400
FriFri	TL633L13G0	1-phasig	3 x 7.500	3 x 32,6	230			N/A	
FriFri	TL633L31G0	3-phasig	22500		N/A	32,6	32,6	32,6	400
FriFri	TL633L33G0	3-phasig	3 x 7.500		N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400
FriFri	TL633M13G0	1-phasig	3 x 9.000	3 x 39,1	230			N/A	
FriFri	TL633M31G0	3-phasig	27000		N/A	32,6	32,6	32,6	400
FriFri	TL633M33G0	3-phasig	3 x 9.000		N/A	3 x 10,9	3 x 10,9	3 x 10,9	400

Alle angegebenen Gewichte sind Verpackungsgewichte.

Warnung für UK: Gemäß den Gas Safety (Installation and Use) (Amendment) Regulations 1998 müssen Gasgeräte von Fachleuten für Großküchengeräte installiert werden, die vom Gas Safe Register zertifiziert sind. Durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift machen sich nicht registrierte Installateure strafbar und die Garantie erlischt.

Die Verkaufsbedingungen finden Sie unter lincat.co.uk/sale-terms-conditions