

Die Zukunft des Frittierens ist da!



Entscheiden Sie sich für die allerbeste Ausstattung in Ihrer Küche

Der S-Fry steht für Schnelligkeit und einfache Bedienung. Nicht nur, dass die Gerichte schneller fertig sind, auch Ihre neuen Mitarbeiter werden diese Fritteuse im Nu im Griff haben. Dank des intelligenten Displays lässt sich die Fritteuse einfach einstellen. Auch die Reinigung und Wartung nehmen weniger Zeit in Anspruch.



Energie sparen

Der S-Fry funktioniert mit äußerst effizienten Heizelementen. Damit verbrauchen Sie gegenüber vergleichbaren Fritteusen bedeutend weniger Energie.



Öl sparen

Durch das Filtersystem im S-Fry benötigen Sie weniger Öl. Dank unseres einzigartigen Filtersystems hält das Öl fast doppelt so lange. Auch das spart hohe Kosten!



Gesünder essen

Beim S-Fry entsteht weniger Acrylamid, da das Öl nicht über 160 Grad erhitzt wird. So können Sie Ihren Gästen mit sicherem Gewissen eine gesunde Mahlzeit bereiten.



Einfache Wartung

Alle Ersatzteile des Gerätes können mühelos installiert werden: Plug-and-Play. Sie brauchen keinen teuren Servicetechniker. Sie erwerben ein langlebiges Gerät!



Schneller und besser

Dank des komplett neuen Heizsystems hat das Öl superschnell die richtige Temperatur erreicht. Dank des einzigartigen Filtersystems ist das Öl immer sauber und sofort einsatzbereit.



Benutzerfreundlich

Der S-Fry steht für Schnelligkeit und einfache Bedienung. Nicht nur, dass die Gerichte schneller fertig sind, auch Ihre neuen Mitarbeiter werden diese Fritteuse im Nu im Griff haben.

Freistehend oder Einbau: Lernen Sie den S-Fry kennen!

Sie können diese leistungsstarke Fritteuse als freistehendes Modell oder als Einbaumodell für eine bereits eingerichtete Küche erwerben. Der Speed Fryer ist in jeder Situation leicht installierbar. Alle Ersatzteile des Gerätes können mühelos installiert werden. Plug-and-Play. Mit dieser Fritteuse erwerben Sie sich ein langlebiges Gerät, an dem Sie jahrelang Freude haben werden.



Speed Fryer (Freistehendes Modell)

Modell Speed Fryer Professional

- Freistehendes Modell ✓
- Einbaumodell ✓

Temperaturregelung

- Temperaturbereich 30 - 190 °C ✓
- Elektronische Steuerung bis auf ± 1 °C genau ✓
- Sicherheitsthermostat ✓

Konstruktion

- Art des Nichtrostendem Stahl 304 ✓
- Blechdicke 2 mm ✓
- Arbeitshöhe 900 mm ✓
- Gesamthöhe 1300 mm ✓
- Schutz gegen Eindringen von Wasser IPX5 ✓
- Inklusive Körbe und Heizgitter ✓
- Inklusive Deckel ✓
- Umlaufschale aus Edelstahl ✓
- Gefilterter Überlauf an der Vorderseite ✓
- Umlaufschale in ausziehbarem Träger ✓



Speed Fryer (Einbaumodell)

Elemente

- Horizontales Heizelement mit großer Oberfläche ✓
- Zwei Kipp-Positionen - Frittieren / Reinigen ✓

Steuerung

- Steuerung durch Siemens ✓
- Touchscreen-Bedienung ✓
- Bedienelemente durch Halbleiterrelais ✓
- Rezepte frei programmierbar ✓
- Stand-by-Modus mit programmierbarer Temperatur und Zeit ✓
- Modularer Aufbau mit Plug-and-Play-Komponenten ✓

Patentierter Filtersystem

- Gravitationsfiltration ✓
- Integriertes Ölpumpenfiltersystem ✓
- Pumpsystem für die Altölentsorgung ✓

Technische Daten

| Serie | Kapazität | Anschlussstrom 400V / 3F+N+PE | Gewicht in kg | Liter | Kapazität kg/ Stunde | Anzahl der Behälter | Anzahl der Körbe | Freistehend | | | Einbau | |
|-------|---------------|-------------------------------------|------------------|-------|-------------------------|------------------------|---------------------|-------------|--|-------------------------------------|-------------|--|
| | | | | | | | | Artikelcode | Behälterab- messungen B x T x H (mm) | Maße Umwandung B x T x H (mm) | Artikelcode | Behälter- abmessungen B x T x H (mm) |
| 200 | 17KW | 32A | 110-140 | 20-30 | 60 | 1 | 2 | SF202.17.XX | 380 X 400 X (150-250) | 670 X 810 X 1300 | SF201.17.XX | 380 X 400 X (150-250) |
| 300 | 17- 25,5KW | 32 - 40A | 130-160 | 35-42 | 80 | 1 | 3 | SF302.17.XX | 580 X 400 X (150-250) | 770 X 810 X 1300 | SF301.17.XX | 580 X 400 X (150-250) |