

# De toekomst van frituren is nu!



## In jouw keuken wil je alleen de allerbeste apparatuur

De S-Fry staat voor snelheid en bedieningsgemak.

Niet alleen zijn je gerechten sneller klaar, ook heeft jouw nieuwe medewerker deze friteuse zo onder de knie.

Met een slim display stel je de friteuse gemakkelijk in.

Ook schoonmaken en onderhoud kosten minder tijd.



### Energie besparing

De S-Fry werkt met super efficiënte verwarmingselementen. Daarmee verbruik je beduidend minder energie ten opzichte van vergelijkbare friteuses.



### Olie besparing

Je hebt minder olie nodig door het filtersysteem in de S-Fry. De olie gaat bijna twee keer langer mee door ons unieke filtersysteem. Ook dat scheelt weer in je kosten!



### Gezonder eten

Met de S-Fry ontstaat er minder acrylamide omdat de olie niet boven de 160 graden verhit wordt. Je weet dus zeker dat je jouw gasten geen ongezonde maaltijd voorzet.



### Eenvoudig onderhoud

Je kunt alle onderdelen in het apparaat heel gemakkelijk vervangen: plug and play. Je hebt geen dure servicemonteur nodig. Je koopt een duurzaam apparaat!



### Sneller en beter

Door het compleet nieuwe verwarmingssysteem is de olie supersnel op de juiste temperatuur. Met het unieke filtersysteem is je olie altijd schoon en klaar voor gebruik.



### Gebruiksvriendelijk

De S-Fry staat voor snelheid en bedieningsgemak. Niet alleen zijn je gerechten sneller klaar, ook heeft jouw nieuwe medewerker deze friteuse zo onder de knie.

# Vrijstaand of inbouw: maak kennis met S-Fry

Je koopt deze krachtige friteuse als vrijstaand- of inbouw model voor in een bestaande keuken. Je kunt hem dus altijd gemakkelijk installeren. Alle onderdelen in het apparaat zijn gemakkelijk te vervangen: plug and play. Je koopt dus een duurzaam apparaat waar je jarenlang plezier van hebt.



Speed Fryer (vrijstaand model)



Speed Fryer (inbouw model)

## Model Speed Fryer Professional

- Vrijstaande model ✓
- Inbouw model ✓

## Temperatuur regeling

- Temperatuur bereik 30 - 190 °C ✓
- Elektronische regeling op  $\pm 1$  °C nauwkeurig ✓
- Zekerheids thermostaat ✓

## Constructie

- Roestvrijstaal soort 304
- Dikte plaatmateriaal 2 mm
- Werkhoogte 900 mm
- Totale hoogte 1300 mm
- Bescherming tegen het binnendringen van water IPX5
- Inclusief manden en elementenrooster ✓
- Inclusief deksel ✓
- Roestvrijstalen circulatiebak ✓
- Overloopfilter voorzijde ✓
- Circulatiebak in een uittrekbare drager ✓

## Elementen

- Horizontaal verwarmingselement met groot oppervlak ✓
- Twee kantelposities - Frituren / Schoonmaken ✓

## Besturing

- Besturing door Siemens besturingssysteem ✓
- Bediening via touchscreen ✓
- Aansturing elementen d.m.v. solid state relais ✓
- Recepten vrij programmeerbaar ✓
- Stand-by modus met programmeerbare temperatuur en tijd ✓
- Modulaire opbouw met Plug and Play onderdelen ✓

## Gepatenteerd filtratiesysteem

- Overloopfiltratie ✓
- Geïntegreerd oliepomp filtersysteem ✓
- Afpompsysteem voor vervanging olie ✓



## Technische data

								Vrijstaand			Inbouw	
Serie	Vermogen	Aansluitstroom 400V / 3F+N+PE	Gewicht in kg	Liters	Capaciteit kg/uur	Aantal bakken	Aantal manden	Artikelcode	Maten bak BxDxH (mm)	Maten ombouw BxDxH (mm)	Artikelcode	Maten bak BxDxH (mm)
200	17KW	32A	110-140	20-30	30-40	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	50-60	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)