



Knapperig en gezond

Geef uw zaak een boost
met de Electrolux 23 L Friteuse^{HP}



U spreekt...

“We hebben keukens van verschillende grootte, dus een efficiënt gebruik van de ruimte en flexibiliteit zijn belangrijk. Daarnaast hebben we een gevarieerd menu. Dus zijn we op zoek naar apparatuur die past in elke keuken en die flexibel is. Zodat we eenvoudig van het ene menu naar het andere kunnen overschakelen, binnen een gemakkelijke en snelle workflow, met een gegarandeerde kwaliteit en gebruiksvriendelijkheid en rekening houdend met onderhoud en verbruik.”



...wij luisteren

En dat is waarom de **Electrolux Friteuse^{HP}** u helpt uw verbruikskosten te beperken en nog beter te koken dankzij innovatieve kenmerken zoals **Automatic Load Compensation** en een **Advanced Filter systeem**, allemaal specifiek ontworpen voor intensief gebruik en **beter** bereidingsresultaten.



Hoge
productiviteit

voedselkwaliteit



Minder
afval

duurzaamheid



Eenvoudig
in gebruik



Voedsel-
kwaliteit



Groen



Sneller, eenvoudiger, knapperiger lading na lading

Wilt u besparen op uw werkingskosten, uw workflow optimaliseren en perfect gefrituurde ingrediënten serveren? De **Electrolux Friteuse^{HP}** beschikt over een reeks nieuwe eigenschappen die u helpen uw zaak een boost te geven.



Tot 38 kg* aardappelen per uur per kuip

* Standaard referentie van ASTM F1361 - Deep Fat Fryers



Hoge productiviteit + Hoge efficiëntie
Hogere winst

Frituur meer, beter en veiliger. Supersnelle opwarming en snel temperatuurherstel garanderen uitstekende prestaties en laten u nog meer ladingen bereiden op korte tijd. Een hogere productiviteit staat gelijk aan een hogere winst voor uw zaak





Groen

Verminder uw werkingskosten en olieconsumptie. Zelfs de kleinste voedingsdeeltjes worden verwijderd en de levensduur van olie wordt verdubbeld dankzij de nieuwe papieren filters. Beter voor uw zaak. Beter voor het milieu.



Gelijkmatige bereidingsresultaten

Bereid verschillende ladingen van hetzelfde ingrediënt, keer op keer, met de **Automatic Cooking Function**. De kookcycli worden automatisch aangepast aan uw lading voor gegarandeerde gelijkmatige resultaten

Stel tot 5 programma's in voor 5 verschillende ingrediënten

Werk sneller en maak komaf met gebruiksfouten door uw favoriete frituurrecepten eenvoudig op te slaan en keer op keer opnieuw te gebruiken. Taken inplannen is gemakkelijk: zo bespaart u tijd en verhoogt u de efficiëntie in uw keuken



Eenvoudig in gebruik

Een eenvoudige, snellere workflow met speciaal ontworpen accessoires. Olie blijft langer schoon dankzij het dubbele filtersysteem. Schoonmaken is gemakkelijk dankzij de **afgeronde hoeken** in de **stalen bakken**



Nu nog veiliger

Geen risico op olie die vuur vat dankzij het **Oil Safety Device (OSD)** dat aanvoelt wanneer de olie een gevaarlijke temperatuur bereikt



Sneller, stressvrij frituren



Het bereiden van perfect krokante voeding, portie na portie werd zonet nog sneller en gemakkelijker. De tijdsbesparende Electrolux **Automatic Cooking Function** haalt stress weg tijdens het frituren en past automatisch de bereidingsparameters aan volgens de lading.

**Groot of klein
Elke portie
ingrediënten is
perfect bereid**

Wist u dat...

Het aanpassen van de instelling van uw friteuse bij elke nieuwe lading de productiviteit enorm verlaagd. De tijdsbesparende **Automatic Load Compensation** maximaliseert de efficiëntie in uw keuken

Frituurtijd*



Enkele portie

1'20"



Medium lading

2'10"



Volledige lading

3'

* De echte bereidingstijd kan verschillen naargelang de snijwijze en het type ingrediënten

**Automatische
Kook
Cyclus**



De beste resultaten en gemoedsrust

Kies eenvoudigweg de **Automatic Cooking Function** en uw Friteuse^{HP} zal de **bereidingstijden automatisch aanpassen** aan de hoeveelheid voeding, voor een perfect resultaat, elke keer opnieuw



Voor eens en voor altijd opslaan

U kan tot **5 kookcycli op maat** maken, al naargelang uw lokale producten

Beter voor u beter voor het milieu



Stop met het verspillen van olie en beperk uw werkingskosten dankzij het eenvoudig te gebruiken **Advanced Filter systeem**. Een ingebouwde oliecirculatiepomp maakt de reiniging veiliger en sneller, waardoor een **betere voedselkwaliteit** kan gegarandeerd worden



Houd het proper. Advanced Filtration Systeem*

Filtering in **2** stappen

- ▶ rvs filter verwijdert de grootste deeltjes
- ▶ een bijkomende papierfilter verzekert het verwijderen van zelfs de fijnste deeltjes

*Optie beschikbaar voor alle friteuses uitgerust met een oliecirculatiepomp

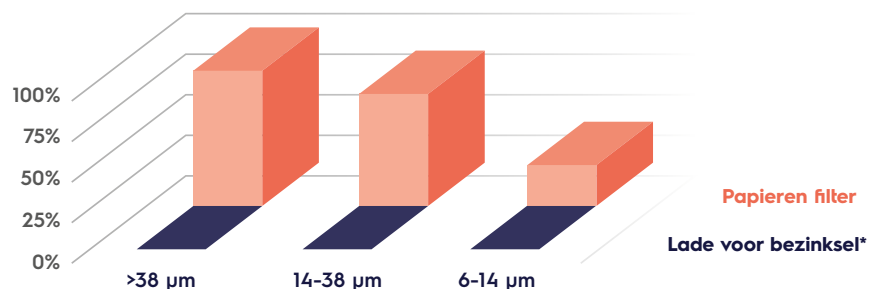


Wat een verschil de juiste filter kan maken

Verleng de levensduur van al uw olie enorm en voorkom dat uw gerechten vettig worden door het gebruik van de juiste papierfilter voor uw friteuse



CAPACITEIT VERWIJDEREN ETENSRESTEN

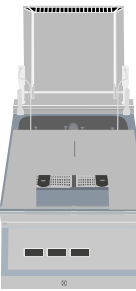


Herschikte aantonende data, na testen gebaseerd op ISO 4406. Noot: resultaten kunnen variëren afhankelijk van verschillen in de vorm en afmetingen van de voedselkrumels en de ongelijkheid van hun verdeling in de oliestalen

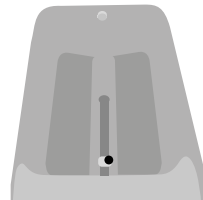
* Gebruikelijke pre-filters in rvs zijn efficiënt voor resten van >200µm

Vlieg doorheen uw dag in 10 gemakkelijke stappen

De **23 L Friteuse^{HP}** werd ontworpen door u, om uw dagdagelijkse werk nog gemakkelijker, sneller en efficiënter te maken



Eens klaar met frituren, was de frituurpan
in de vaatwasser en sluit het deksel



Maak de kuip schoon en pomp de olie weg
of vervang deze volledig



Voor een gemakkelijke en veilige schoonmaak: gebruik de lade voor bezinksel voor de kuip en de deflectoren

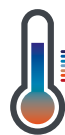


OPEN

Verzeker u ervan dat de filter op zijn plaats zit
en dat de afvoer open staat



Regelmatige filtering helpt de levensduur van de olie te verlengen



↓ **100°**

Laat de olie afkoelen



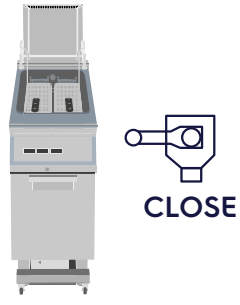
Voeg olie toe indien nodig



Respecteer steeds het olieniveau
voor een betere productiviteit

*Dit is algemene info en kan verschillen naargelang de lokale omstandigheden

... alle accessoires
... deksel van de friteuse



Controleer dat de olieverzamelbak op de juiste plaats staat en dat de afvoer goed aangesloten is

 **Zet de friteuse niet aan zonder olie**

Voeg olie toe of pomp olie terug




Zet aan en stel de temperatuur in of kies het programma

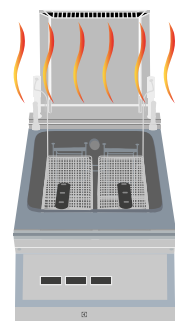


WERKDAG

1. START WERKDAG

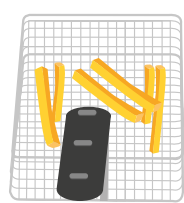
... DENS WERKDAG


180 °C*



10 minuten opwarmen om temperatuur te bereiken

 **Wacht geduldig tot de ingestelde temperatuur bereikt is, voor een perfecte knapperigheid**



Laad en frituur

 **Vermijd dat ijs of water gaan mengen met de hete olie**

... eau
... it

Perfect resultaten lading na lading...

Waar u ook nood aan hebt tijdens het frituren, de nieuwste generatie **Electrolux Friteuses^{HP}** kunnen het verschil maken voor uw zaak



Bars en cafés
18 kg* aardappelen/uur

Kleine ruimte, hoge productiviteit.

De heel compacte **9lt Friteuse^{HP}** past zelfs in de kleinste keukenopstelling, zonder te moeten inboeten aan efficiëntie en productiviteit. **9lt** friteuses kunnen in een uur **18kg*** perfect knapperig voedsel produceren

klein

Full service Restaurants
36 kg* aardappelen/uur

Optimaliseer uw workflow

De hoge productiviteit is verzekerd dankzij de grote capaciteit en het snelle herstel van de temperatuur



medium

“Zelfs als de ruimte beperkt is, kunt u nog steeds heerlijk gefrituurde gerechten bereiden en serveren”

*Data productiviteit gebaseerd op ASTM F1361 test procedure en gemeten met frietjes

...waar u het ook nodig heeft



groot

Quick service Restaurants 38 kg* aardappelen/uur

Automatic Load Compensation en units voor hoge productiviteit

Wanneer de bestellingen binnenstromen, is de zeer programmeerbare **23lt Friteuse^{HP}** het ultieme antwoord. Met een productiviteit tot **38kg** per uur heeft u geen probleem om de vraag bij te houden, met een gegarandeerde voedselkwaliteit dankzij de automatische kookfunctie. Houd u olie proper dankzij de oliecirculatiepomp en het filtersysteem



Frituur tips



- ▶ kies de **juiste olie**. Hoe verzadigder, hoe beter
- ▶ kies de juiste **accessoires** om te voorkomen dat etensresten aanbranden
- ▶ gebruik **filters** voor een langere levensduur van de olie
- ▶ controleer de **tijd** voor gezondere, gefrituurde voeding dankzij **Automatic Cooking en het Lifting System**



Accessoires

Haal het beste uit uw friteuze door te kiezen uit ons volledige gamma aan specifieke accessoires



Pakket met papierfilters voor Advanced Filtration System



Kit voor Advanced Filtration System



Mandjes



Doorsteekhaak



Oliefilter in roestvrij staal



Afvoerslang voor olie



Verlengstuk voor olieafvoer



Deflector



Klein deksel



Lade voor bezinksel

Ons team staat voor u klaar

Uw tevredenheid is onze tevredenheid. Alles wat u nodig heeft, is altijd beschikbaar dankzij ons uitgebreide wereldwijde Customer Care netwerk, met meer dan **2,200 Authorized Electrolux Service Partners** in meer dan **149 landen**. **10,000 professionele monteurs** en meer dan **170,000** beheerde onderdelen



Zorg dat uw apparatuur in topvorm blijft

Verzeker u van gelijkmatige prestaties en van de efficiëntie van uw apparatuur door gebruik te maken van ons uitgebreide gamma **accessoires, verbruiksproducten en originele onderdelen.**

De perfecte combinatie voor uw zaak



Onderhouds- contracten, gemoedsrust

Electrolux apparatuur is gebouwd om lang mee te gaan. We willen het dagdagelijkse werk van onze klanten zo gemakkelijk mogelijk maken. En dus ondersteunen we u met **oplossingen die u garanderen dat uw apparatuur zo efficiënt en winstgevend blijft als op de dag van installatie.** Een correct onderhoud in

overeenstemming met de Electrolux Handleidingen en aanbevelingen is essentieel om onverwachte defecten te vermijden.

Electrolux Customer Care biedt u een aantal **op maat gemaakte service pakketten.**

Voor meer info, neem contact op met uw **Electrolux Authorized Service Partner**



900 Friteuse^{HP} Gamma

Of u nu een kleine zaak uitbaat of een full service restaurant, de **23lt Friteuse^{HP}** kan u helpen, zonder u ooit in de steek te laten

Friteuse^{HP}



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele kuip
- ▶ Standaard programma's
- ▶ Smelt programma



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele kuip
- ▶ Standaard programma's
- ▶ Smelt programma
- ▶ Ingebouwde oliecirculatiepomp
- ▶ Programma's met Advanced Filtration Systeem



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele kuip
- ▶ Standaard programma's
- ▶ Smelt programma
- ▶ Ingebouwde oliecirculatiepomp
- ▶ Ingebouwd mandenlift systeem
- ▶ Programma's met Advanced Filtration Systeem



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele kuip
- ▶ Standaard programma's
- ▶ Smelt programma
- ▶ Ingebouwde oliecirculatiepomp
- ▶ Ingebouwd mandenlift systeem
- ▶ Programma's met Automatic Load Compensation
- ▶ Programma's met Advanced Filtration Systeem

Versies met standaard bediening



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele of dubbele kuip



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Dubbele kuip



15 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Top of op onderstel
- ▶ Enkele of dubbele kuip
- ▶ V-vorm of verwarmingselementen in de kuip



18 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ V-vorm of verwarmingselementen in de kuip
- ▶ Programmeerbaar

900 Friteuse

700 Friteuse Gamma

Ontdek ons volledige gamma gas en elektrische friteuses voor verschillende behoeften en groottes

Lage productiviteit (10-11kg aardappelen/uur)



5 L



7 L

Mogelijke versies:

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Top of op onderstel
- ▶ Enkele of dubbele kuip

Medium grootte (18-20kg aardappelen/uur)



12 L



14 L



15 L*

Mogelijke versies:

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Top of op onderstel
- ▶ Enkele of dubbele kuip
- ▶ V-vorm of verwarmingselementen in de kuip

600 Friteuse Gamma



9 L - super compact

Mogelijke versies:

- ▶ Vrijstaand
- ▶ Super Compact
- ▶ Oliecirculatiepomp
- ▶ Enkele kuip



*Programmeerbaar elektrisch met standaard ingebouwd filtersysteem



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.electrolux.com/professional

Follow us on



Excellence met bijzondere aandacht voor het milieu

- ▶ Alle Electrolux Professional-fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Alle Electrolux Professional-oplossingen zijn ontworpen om het minimum te verbruiken op het gebied van water, energie en detergent en met lage emissies in het milieu
- ▶ De afgelopen jaren zijn meer dan 70% van Electrolux Professional-oplossingen vernieuwd en ontworpen met oog voor de behoeften van de klant en met bijzondere aandacht voor het milieu.
- ▶ Alle Electrolux Professional-oplossingen voldoen aan ROHS en REACH en zijn voor meer dan 95% recycleerbaar.
- ▶ Alle Electrolux Professional-oplossingen zijn 100% getest op kwaliteit en alle functies worden individueel gecontroleerd door deskundige technici.

