

Per un fritto croccante e salutare

Friggitrici^{HP} Electrolux Professional





Le tue richieste...

"Disponendo di cucine di diverse dimensioni e proposte di menù varie, con la combinazione di piatti tradizionali, è per noi importante organizzare lo spazio in cucina con la massima flessibilità ed efficienza. Abbiamo quindi la necessità di attrezzature in grado di adattarsi completamente, di gestire il passaggio da un menù all'altro in modo facile e veloce, garantendo sempre qualità e puntualità pur facendo attenzione ai consumi e alla manutenzione"

...la nostra soluzione

La nuova generazione di **friggitrici^{HP} di Electrolux Professional** permette di mantenere bassi i costi di gestione e preparare piatti di qualità grazie alle funzioni innovative come la **Compensazione automatica del carico** e il **Sistema di filtraggio avanzato**, il tutto progettato specificatamente per ristoranti ad alta produttività e **migliori risultati di cottura**



**Elevata
produttività**

qualità del cibo

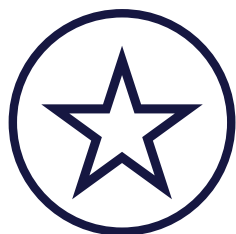


**Minori
sprechi**

sostenibilità



**Facilità
d'uso**



**Qualità del
cibo**



Green



Più veloce, facile, croccante, carico dopo carico

Vuoi ridurre i costi di gestione, ottimizzare il flusso di lavoro e servire fritture speciali?
La friggitrice^{HP} di Electrolux Professional è dotata di nuove funzioni che aiutano a far crescere il tuo business



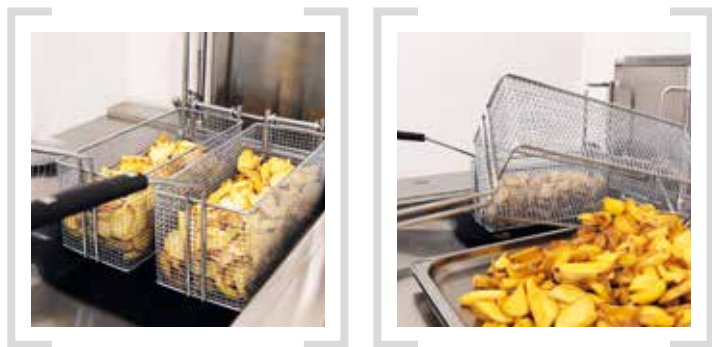
Fino a 38 kg* di
patatine per carico
= 38 kg di patate
all'ora per vasca



* Riferimento standard ASTM F1361 - Friggitrici

Alta produttività + alta efficienza
Maggiore profitto

Friggi di più, meglio e più velocemente. Riscaldamento e recupero della temperatura ultra rapidi assicurano prestazioni elevate e consentono di preparare più carichi in tempi brevi. Una maggiore produttività equivale a maggiori profitti per il tuo business





Green

Riduci i costi di gestione e il consumo di oli. Anche le più piccole particelle di cibo vengono rimosse e la durata dell'olio raddoppia grazie ai nuovi filtri di carta. La scelta migliore per la tua attività e per l'ambiente.



Risultati di cottura costanti

Una cottura perfetta per qualsiasi tipo di alimento e quantità, servizio dopo servizio, grazie alla **Funzione di cottura automatica**. La durata del ciclo di cottura viene adattata automaticamente in base al carico del prodotto per garantire risultati sempre costanti

Imposta fino a 5 programmi per 5 cibi diversi

Per velocizzare al massimo le operazioni di cottura è possibile salvare i cicli preferiti da utilizzare servizio dopo servizio. Pianificare l'attività in cucina diventa facile, risparmiando tempo e aumentandone l'efficienza



BREVETTO RICHIESTO
(EPI5178651.4 e relativa famiglia)



Facilità d'uso

Un flusso di lavoro più snello e veloce grazie alla disponibilità di alcuni specifici accessori. Con il doppio sistema di filtraggio, l'olio rimane pulito più a lungo. La pulizia diventa semplice grazie ai **bordi arrotondati delle vasche in acciaio stampato**



Ancora più sicurezza

Nessun rischio di combustione dell'olio grazie al **Dispositivo olio sicuro (OSD)** che rileva quando l'olio raggiunge temperature pericolose

Oil
Safety
Device

Frittura più veloce, senza stress



Ottenere frittiture perfettamente croccanti, porzione dopo porzione, da oggi è diventato più facile e veloce. La **Funzione di cottura automatica** di Electrolux Professional elimina lo stress e regola automaticamente il tempo di cottura in base al carico

**Risultati
perfetti
carico dopo
carico**

Tempi di frittura*



Porzione **singola**

1'20"



Carico **medio**

2'10"



Pieno carico

3'

Sapevi che...

impostare la friggitrice ad ogni nuovo carico rallenta notevolmente la produttività? Con la nuova funzione di **Compensazione automatica del carico** è possibile risparmiare tempo e massimizzare l'efficienza in cucina

* I tempi di cottura effettivi possono variare in base al taglio e al tipo di materia prima

Risultati ottimali, tranquillità assoluta

È sufficiente selezionare la **Funzione di cottura automatica** e la friggitrice^{HP} regola automaticamente il **ciclo di cottura** adattandolo alla quantità di cibo caricato, garantendo risultati perfetti ciclo dopo ciclo.

Questa funzione contribuisce in modo significativo a soddisfare i requisiti della **legislazione UE sull'acrilammide** (Regolamento della Commissione 2017/2158).

**Ciclo di
cottura
automatico**



Automatic
Cooking
Function

Memorizza i cicli di cottura una sola volta

È possibile personalizzare fino a **5 cicli di cottura** in base alle diverse tipologie di prodotto



**Scansiona
il codice
per scoprire di più**

La migliore soluzione per te e per l'ambiente



Nessuno spreco di olio e costi di gestione ridotti grazie al **Sistema di filtraggio avanzato** integrato facile da usare. La pompa di ricircolo dell'olio incorporata rende le operazioni di pulizia e filtraggio più veloci e sicure, garantendo **una migliore qualità del cibo**

Advanced
Filtration
System

Una pulizia accurata e costante. Sistema di filtraggio avanzato*

Filtraggio in **2** fasi

- ▶ il filtro in acciaio inox rimuove le particelle più grandi
- ▶ il filtro di carta aggiuntivo assicura la rimozione dei residui più piccoli

*Opzione disponibile sulle friggitrici dotate di pompa di ricircolo dell'olio



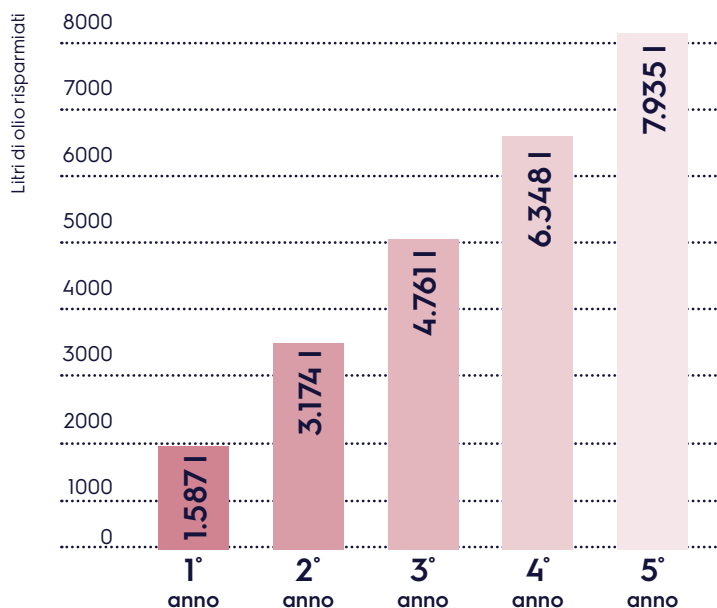
Il filtro giusto che fa la differenza



Sistema di filtraggio standard

Sistema di filtraggio avanzato

Costi inferiori di smaltimento dell'olio usato, riduzione dell'impatto sull'ambiente. Risparmio grazie al Sistema di filtraggio avanzato (litri d'olio all'anno)



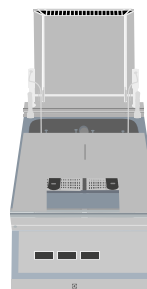
I tempi di cottura, la produttività e il consumo d'olio sono stati calcolati in base a test interni.



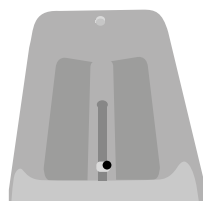
Scansiona
il codice
per scoprire di più

Un processo snello in 10 semplici step

La **friggitrice^{HP} 23 litri** è stata progettata per rendere il lavoro dei nostri clienti semplice, veloce e più efficiente



Alla fine del lavoro, lavare gli accessori in lavastoviglie e il coperchio della f



Pulire la vasca e la pompa dell'olio oppure sostituirlo completamente



Per una pulizia semplice e rapida, utilizzare la bacinella di raccolta residui per la vasca e i deflettori



APRIRE

Assicurarsi che il filtro sia inserito e che la valvola di scarico sia aperta

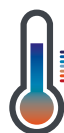


Un filtraggio regolare contribuisce ad aumentare la durata dell'olio



3. FINE GIOCO

2. D



↓ 100°

Attendere che l'olio si raffreddi



Aggiungere olio se necessario



Rispettare sempre il livello per una migliore produttività

*Dati generali che possono variare in base alle condizioni locali

avare tutti gli
lie e chiudere il
friggitrice



CHIUDERE

Controllare che il contenitore di raccolta
olio sia in posizione e che la vasca di
scarico sia chiusa

 **Non accendere la
friggitrice senza olio**



Aggiungere olio o
ripompare l'olio



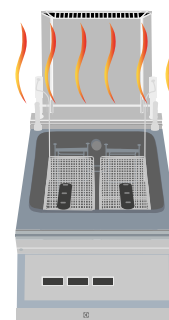
Accendere e impostare la
temperatura o selezionare il
programma



URANTE IL LAVORO

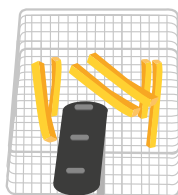


180 °C*



Tempo di riscaldamento 10 minuti
per raggiungere la temperatura

 **Per una croccantezza perfetta assicurarsi che
venga raggiunta la temperatura impostata**



Caricare e friggere

 **Evitare che ghiaccio o acqua
si mischino con l'olio caldo**

dell'olio
tà

Risultati perfetti, carico dopo carico...

Qualsiasi sia la tua esigenza di frittura, l'ultima generazione di **friggitrice^{HP}** di Electrolux Professional può fare la differenza per far crescere il tuo business



Bar e caffetterie 18 kg* di patatine/ora

Ingombro ridotto, produttività elevata

La **friggitrice^{HP} 9 litri ultra compatta** è in grado di adattarsi anche agli spazi più ridotti, mantenendo inalterate l'efficienza e la produttività. Le friggitrice **9 litri** possono produrre **18 kg*** di cibo in un'ora con risultati di cottura perfetti

piccole

Ristoranti 36 kg* di patatine/ora

Ottimizza il flusso di lavoro

L'elevata produttività è garantita dalla massima capacità e dal rapido recupero della temperatura



medie

"Anche in uno spazio ridotto è possibile creare e servire gustose frittore"

*Produttività: dati basati sulla procedura di test ASTM F1361, misurazione con patatine fritte

...in qualsiasi contesto



Ristorazione veloce
38 kg* di patatine/ora

Compensazione automatica del carico
ed elevata produttività

Per grossi quantitativi di prodotto, la **friggitrice^{HP} 23 litri** programmabile è l'apparecchiatura ideale. Produce **fino a 38 kg** all'ora, può soddisfare qualsiasi esigenza, garantendo sempre la qualità del cibo. Il tutto grazie alla funzione di cottura automatica e all'olio sempre pulito con la pompa di ricircolo e il sistema di filtraggio

grandi



Consigli utili



- ▶ scegliere l'**olio giusto**. Più è saturo, meglio è
- ▶ utilizzare gli **accessori** per evitare la combustione dei residui di cibo
- ▶ utilizzare i **filtri** per garantire una maggiore durata dell'olio
- ▶ controllare i **tempi** per friggere più salutari grazie alla **cottura automatica** e al **sistema di sollevamento cesti**



Accessori

Ottieni il massimo dalla tua friggitrice scegliendo gli accessori dedicati della nostra gamma



Confezione filtri di carta per Sistema di filtraggio avanzato



Kit per Sistema di filtraggio avanzato



Filtro in acciaio inox



Cestelli



Filtro interno vasca



Scovolo



Tubo di drenaggio olio



Tubo di collegamento per lo scarico olio dalla friggitrice alla bacinella esterna



Deflettore olio



Coperchio

Una squadra al tuo servizio

La tua soddisfazione è anche la nostra. Una rete capillare con oltre **2.200 Centri servizi tecnici autorizzati Electrolux Professional Service** in più di **149 paesi** in grado di soddisfare ogni esigenza. **10.000 tecnici professionisti** e oltre **170.000 pezzi di ricambio** disponibili



Prestazioni inalterate nel tempo

Garantisci sempre la massima efficienza ed elevate prestazioni delle apparecchiature utilizzando la vasta gamma di **accessori, consumabili e pezzi di ricambio originali**. La combinazione perfetta per il tuo business



Programmi di manutenzione su misura, tranquillità assoluta

Le apparecchiature Electrolux sono costruite per durare nel tempo. Per rendere il lavoro dei nostri clienti più semplice, offriamo soluzioni volte a garantire apparecchiature con la massima efficienza e convenienza fin dal primo giorno in cui vengono installate. Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni di Electrolux Professional** è

essenziale per evitare qualsiasi imprevisto.

L'assistenza clienti di Electrolux Professional offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**.

Per ulteriori informazioni contatta il tuo Centro servizi tecnici autorizzato Electrolux Professional **preferito**



Scopri di più sul nostro sito Internet



Friggitrici^{HP} - gamma 900

Che tu abbia un piccolo o grande ristorante, la **friggitrice^{HP} da 23 l** non ti abbandona mai

Friggitrici^{HP} ad alta produttività (fino a 38 kg di patatine all'ora per vasca)



22 - 23 l

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca
- ▶ Programmi standard
- ▶ Funzione Melt



22 - 23 l

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca
- ▶ Programmi standard
- ▶ Funzione Melt
- ▶ Pompa di ricircolo dell'olio integrata
- ▶ Predisposizione per Sistema di filtraggio avanzato



22 - 23 l

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca
- ▶ Programmi standard
- ▶ Funzione Melt
- ▶ Pompa di ricircolo dell'olio integrata
- ▶ Sistema di sollevamento cestelli incorporato
- ▶ Predisposizione per Sistema di filtraggio avanzato



22 - 23 l

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca
- ▶ Programmi standard
- ▶ Funzione Melt
- ▶ Pompa di ricircolo dell'olio integrata
- ▶ Sistema di sollevamento cestelli incorporato
- ▶ Programmi con Compensazione automatica del carico
- ▶ Predisposizione per Sistema di filtraggio avanzato

Versioni standard



22 - 23 l

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca o 2 vasche



22 - 23 l

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 2 vasche

Friggitrici - gamma 900

Elevata produttività

(fino a 36 kg di patatine all'ora per vasca)



15 l

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca o 2 vasche
- ▶ Vasca a V con resistenze esterne



18 l

- ▶ Elettrica
- ▶ 1 vasca o 2 vasche
- ▶ Resistenze interne

Friggitrici - gamma 700

Scopri le nostre gamme complete di friggitorie a gas ed elettriche per diverse esigenze e dimensioni

Bassa produttività (10-11 kg di patatine all'ora per vasca)



51



71

Versioni:

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ Top o monoblocco
- ▶ 1 vasca o 2 vasche
- ▶ Resistenze interne o vasca a V con resistenze esterne

Produttività media (18-20 kg di patatine all'ora per vasca)



121



141



151*

Le versioni possono essere:

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ Top o monoblocco
- ▶ 1 vasca o 2 vasche
- ▶ Resistenze interne o vasca a V con resistenze esterne

Friggitrici - gamma 600

Massima produttività con un ingombro ridotto (fino a 18 kg di patatine all'ora)



Le versioni possono essere:

- ▶ Monoblocco
- ▶ Super compatte
- ▶ Pompa di ricircolo dell'olio
- ▶ 1 vasca

91 - ultra compatta

Versione elettrica programmabile con sistema di filtraggio integrato standard





Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence
with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier, more
profitable - and truly sustainable every day.

Seguici su



professional.electrolux.com

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

