

Çıtır ıtır ve sağlıklı

Electrolux Professional Fritözler^{HP}





Siz anlattınız...

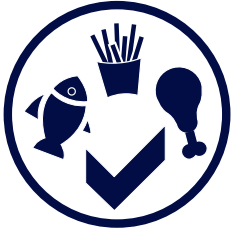
"Farklı boyutlarda mutfaklarımız var, bu nedenle alan verimliliğini ve esnekliği göz önüne almalıyız. Bununla birlikte, büyüklük geleneklerin yansıtıldığı bir menü de sunuyoruz. Bu nedenle, her büyüklükteki mutfağa uyabilen, bir menüden diğerine kolaylıkla geçmeyi sağlayan, iş akışını kolay ve hızlı hale getiren, tüketimi ve bakımı göz önünde bulundurarak kalite ve kullanılabilirliği garanti eden ekipmanlara ihtiyacımız var."

...biz dinledik

İşte bu nedenle, yeni nesil **Electrolux Professional Fritöz^{HP}**, yüksek performanslı işletmeler ve **daha iyi pişirme sonuçları** için özel olarak tasarlanmış **Otomatik Kapasite Dengeleme** ve **Gelişmiş Filtreleme Sistemi** gibi yenilikçi özelliklerle işletme maliyetlerinizi azaltmanıza ve yiyecekleri daha iyi pişirmenize yardımcı olur.



Yüksek verimlilik



Daha az atık



Kolay kullanım



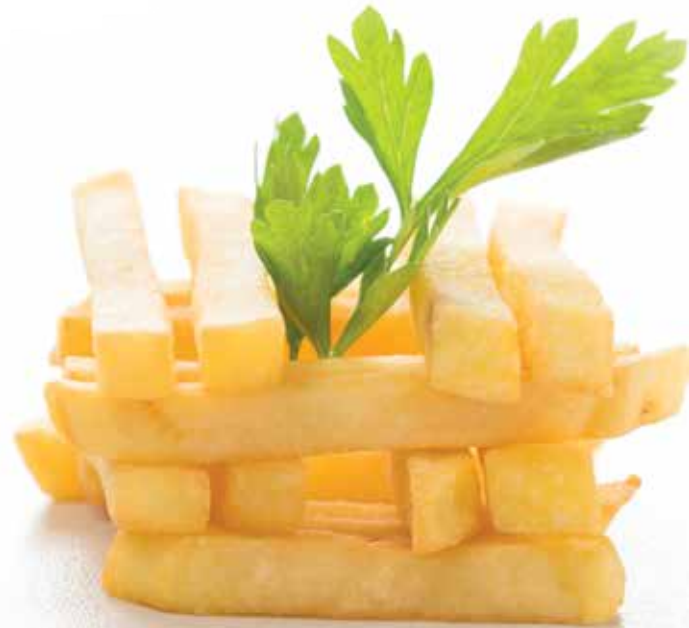
Gıda kalitesi



Çevre dostu

gıda kalitesi

sürdürülebilirlik



Daha hızlı, daha kolay, daha çıtır. Her pişirmede

İşletme maliyetlerinizi azaltmak, iş akışınızı optimize etmek ve mükemmel kızarmış yiyecekler sunmak mı istiyorsunuz?

Electrolux Professional Fritöz^{HP} işinizi geliştirmenize yardımcı olacak yeni özelliklerle tasarlandı



Parti başına*
38 kg'a kadar
patates

hazne başına bir saatte
= 38kg patates



* ASTM F1361'den Standart Referens - Derin Hazneli Fritözler

Yüksek Üretkenlik + Yüksek Verimlilik
Daha Yüksek Kâr

Daha fazla, daha iyi ve daha hızlı kızartın. Süper hızlı ısınma ve hızlı sıcaklık geri kazanımı, yüksek performans ve daha kısa sürede daha fazla parti pişirmenizi sağlar. Daha yüksek verim, işletmeniz için daha yüksek kâr demektir





Çevre Dostu

İşletme maliyetlerinizi ve yağ tüketiminizi azaltın. Yeni kağıt filtrelerle en küçük gıda parçacıkları bile uzaklaştırabilir ve yağı iki kat daha uzun süre kullanabilirsiniz. Hem işletmenize, hem de çevreye dost.



Standart Pişirme Sonuçları

Otomatik Pişirme Fonksiyonu ile her serviste aynı yemeği farklı parti boyutlarında **mükemmel şekilde pişirin**. Pişirme programları, garantili standart sonuçlar için yemek miktarına göre otomatik olarak ayarlanır.

PATENTLİ

(EP3125644B1 and related family)

5 Farklı yemek için 5 programa kadar ayarlama

En sevdiğiniz kızartma programlarını tekrar tekrar kullanmak üzere kaydederek daha hızlı çalışın ve kullanıcı hatasını ortadan kaldırın. Görevleri planlamak kolaydır: size zaman kazandırır ve mutfağınızda verimliliği artırır



Kolay kullanım

Özel tasarım aksesuarlarla **daha yalın, daha hızlı iş akışı**. Çift filtreleme sistemi ile yağ daha uzun süre temiz kalır. Preslenmiş **çelik kazanların yuvarlatılmış kenarları** sayesinde kolay temizlenir



Daha da Güvenli

Yağın tehlikeli sıcaklıklara ulaştığını algılayan **Yağ Güvenlik Cihazı (OSD)** sayesinde yağın tutuşma riski yoktur.

Yağ
Güvenlik
Cihazı

Daha hızlı, stressiz kızartma



Mükemmel çıtırılıkta, porsiyon porsiyon yemek pişirmek artık daha hızlı ve kolay. Zaman kazandıran Electrolux Professional **Otomatik Pişirme Fonksiyonu**, kızartma stresini ortadan kaldırır ve yemek miktarına göre pişirme parametrelerini otomatik olarak ayarlar.

Büyük ya da küçük. Her partide mükemmel pişmiş yemekler

Kızartma zamanı*



Tel porsiyon
1'20"



Orta kapasite
2'10"



Tam kapasite
3'

* Gerçek pişirme süreleri malzemenin kesimine ve türüne göre değişebilir

Biliyor muydunuz...

Her yeni yiyecek partisi için fritöz ayarı yapmak verimi büyük ölçüde azaltır. Zaman kazandıran, yeni **Otomatik Kapasite Dengeleme**, mutfağınızda verimliliği en üst düzeye çıkarır.

Optimum sonuçlar ve gönül rahatlığı

Sadece Otomatik Pişirme Fonksiyonunu seçmeniz yeterli; Fritöz^{HP} pişirme programını yiyecek miktarına göre **otomatik olarak ayarlayarak her seferinde mükemmel sonuçlar** elde etmenizi sağlar. again and again.

Bu özellik, **AB akrilamid mevzuatının** (Komisyon Yönetmeliği 2017/2158) gerekliliklerini karşılamada önemli bir yardımcıdır.

Otomatik Pişirme Fonksiyonu



Otomatik Pişirme Fonksiyonu

Bir kez ve son kez hafızaya alın

Yerel ürünlerinize göre **5 pişirme programına** kadar özelleştirebilirsiniz



Daha fazlasını keşfetmek için tarayın

Hem işletmenize hem de çevreye dost



Kullanımı kolay, entegre **Gelişmiş Filtreleme Sistemi** ile yağ israfını durdurun, operasyon maliyetlerinizi azaltın. Dahili yağ sirkülasyon pompası, temizleme ve filtrasyon işlemlerini daha hızlı ve daha güvenli hale getirerek **daha iyi gıda kalitesini** garanti eder

Gelişmiş
Filtreleme
Sistemi

Temiz tutun. Gelişmiş Filtreleme Sistemi*

2 aşamalı filtreleme

- ▶ paslanmaz çelik filtre en büyük partikülleri temizler
- ▶ ilave kağıt filtre en ince partiküllerin bile temizlenmesini sağlar

*Yağ sirkülasyon pompası olan
olan tüm fritözler için opsiyonel



Doğru filtre fark yaratır



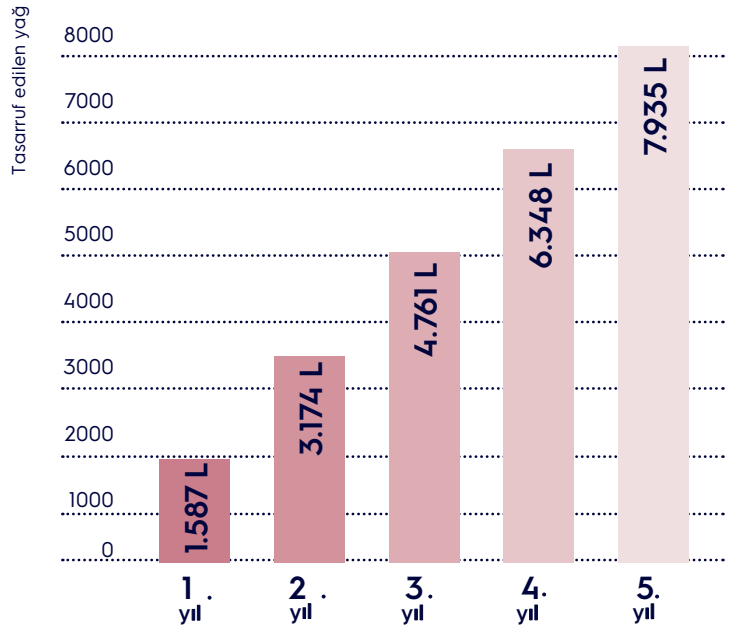
Standart filtreleme
sistemi

Gelişmiş
Filtreleme Sistemi



Daha fazlasını
keşfetmek için
tarayın

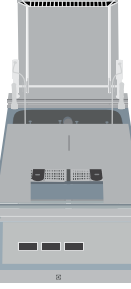
Kullanılmış yağın imha maliyeti daha düşük, çevreye olan etkisi daha az. Gelişmiş Filtreleme Sistemi sayesinde tasarruf (yılda litre yağ)



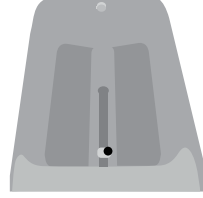
Pişirme süreleri, verim ve yağ tüketimi ile ilgili tüm rakamlar dahili testlerde hesaplanmıştır.

Bir günü 10 kolay adımla yönetin

23 L Fr itöz^{HP} işlerinizi basit, hızlı ve daha verimli hale getirmek için sizin tarafınızdan tasarlandı



Kızartma işlemi bittikten sonra tüm aksesuarları bulaşık makinesinde yıkayın



Hazneyi temizleyin ve yağı pompalayın veya tamamen değiştirin



Kolay ve hızlı temizlik için hazne ve deflektörler için tortu tepsisini kullanın

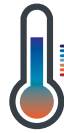


AÇIK

Filtrenin yerinde olduğundan ve tahliye vanasının açık olduğundan emin olun



Düzenli filtreleme, yağı daha uzun süre kullanmanızı sağlar



↓ **100°**

Yağın soğumasını bekleyin



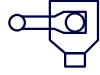
Gerekirse yağ ekleyin



Daha iyi verim için her zaman yağ seviyesine uyun

*Bu genel verilerdir ve yerel koşullara göre değişiklik gösterebilir

ve fritözün
kapağını kapatın



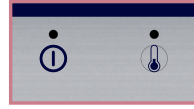
KAPAT

Yağ toplama kabının yerinde olduğunu ve tahliye haznesinin kapalı olduğunu kontrol edin



Fritözü yağsız çalıştırmayın

Yağ ekleyin veya yağı geri pompalayın



Cihazı açın ve sıcaklığı ayarlayın veya programı seçin



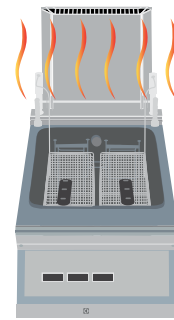
SONUNDA

1. ÇALIŞMA BAŞLAR KEN

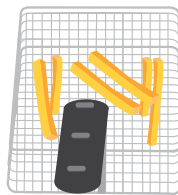
ÇALIŞMA SIRASINDA



180 °C*



Sıcaklığa ulaşmak için ısıtma süresi 10 dakika



Doldurun ve kızartın



Buz veya suyun sıcak yağ ile karışmasını önleyin



Mükemmel bir gevreklik için ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığından emin olun

Her partide mükemmel sonuçlar...

Kızartma ihtiyaçlarınız ne olursa olsun, yeni nesil **Electrolux Professional Fritöz^{HP}** işinizde büyük fark yaratabilir



Barlar ve Kafeler
18 kg* patates/saat

Kendi küçük, performansı büyük.

Süper kompakt **9 L Fritöz^{HP}** verimlilik ve üretkenlikten ödün vermeden en küçük alana bile sığabilir. **9 L** fritözler, bir saatte **18 Kg*** mükemmel çıtırlıkta yiyecek üretebilir

küçük

Tam Hizmet Veren
Restoranlar
36 kg* patates/saat

İş akışınızı Optimize edin

Yüksek kapasitesi ve hızlı sıcaklık geri kazanımı sayesinde yüksek verim sağlar



orta

"Yer sınırlı olsa bile lezzetli
kızarmış yiyecekler hazırlayıp
servis edebilirsiniz"

*Verim: veriler, ASTM F1361 test prosedürüne dayalıdır ve patates kızartmasıyla ölçülmüştür.

...her nerede ihtiyacınız olursa



Hızlı Servis Restoranlar 38 kg* patates/saat

Otomatik Kapasite Dengeleme ve Yüksek Verimlilik Üniteleri

Siparişler akın akın geldiğinde süper programlanabilir **23 L Fritöz^{HP}** ihtiyacınızı karşılayacaktır. Saatte **38 kg'a kadar** üretim yaparak, otomatik pişirme fonksiyonu sayesinde gıda kalitesini garanti edebilecek ve yağ sirkülasyon pompası ve filtreleme sistemi sayesinde yağınızı temiz tutabileceksiniz.

büyük



Kızartma ipuçları



- ▶ **Doğru yağı** seçin. Ne kadar doygun olursa o kadar iyi
- ▶ Gıda parçacıklarının yanmasını önlemek için **aksesuarları** kullanın
- ▶ Yağı daha uzun süre kullanabilmek için **filtreleri** kullanın
- ▶ **Otomatik Pişirme ve Kaldırma Sistemi** ile daha sağlıklı kızarmış yiyecekler için **zamanı** kontrol edin



Aksesuarlar

Özel aksesuarlarımız arasından seçim yaparak fritözünüzden en iyi şekilde yararlanın



Gelişmiş Filtreleme Sistemi için Kağıt Filtre Paketi



Gelişmiş Filtreleme Sistemi Kiti



Paslanmaz çelik filtre



Sepetler



Tortu tepsi



Tıkanıklık açma çubuğu



Yağ Tahliye borusu



Yağ tahliyesi için ekler



Deflektör



Hijyenik kapak

Size hizmet etmek için bir araya geldik

Sizin memnuniyetiniz bizim memnuniyetimizdir. **149'dan fazla ülkede 2,200'den fazla Yetkili Electrolux Professional Servis Ortağı** ile kapsamlı Müşteri Hizmetleri Küresel Ağı sayesinde ihtiyacınız olan her şeye her zaman ulaşabilirsiniz. **10,000 profesyonel teknisyen ve 170,000'den fazla yedek parça**



Ekipmanınızın performansını koruyun

Kapsamlı **aksesuar, sarf malzemeleri ve orjinal yedek parçalarımız** ile ekipmanınızdan standart performans ve verim alın. İşletmeniz için mükemmel kombinasyon



Servis anlaşmaları, içiniz rahat olsun

Electrolux Professional cihazları uzun ömürlü olacak şekilde üretilmiştir. Müşterilerimizin hayatını kolaylaştırmak söz konusu olduğunda, ekipmanın kurulduğu güne kadar verimli ve kârlı kalmasını sağlayan çözümlerle sizi destekliyoruz. Beklenmedik sorunlardan kaçınmak için **Electrolux Professional** Kılavuzlarına



Daha fazla bilgi
website sitemizde

ve tavsiyelerine uygun olarak doğru bakım yapılması çok önemlidir.

Electrolux Professional Müşteri Hizmetleri bir dizi **özel servis paketi** sunmaktadır.

Daha fazla bilgi için tercih ettiğiniz Electrolux Professional **Yetkili Servis Ortağı** ile iletişime geçin.



900 Fritöz^{HP} Serisi

İster küçük bir işletmeniz ister tam hizmet sunan büyük bir restoranınız olsun, **23 L Fryer^{HP}** sizi asla yarı yolda bırakmaz.

Fritöz^{HP} Yüksek verimlilik (hazne başına 38 kg'a kadar patates/saat)



22 - 23 L

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazneli
- ▶ Standart programlar
- ▶ Eritme fonksiyonu



22 - 23 L

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazneli
- ▶ Standart programlar
- ▶ Eritme fonksiyonu
- ▶ Dahili yağ sirkülasyon pompası
- ▶ Gelişmiş Filtreleme Sistemi için Önceden Düzenlenmiş



22 - 23 L

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazneli
- ▶ Standart programlar
- ▶ Eritme fonksiyonu
- ▶ Dahili yağ sirkülasyon pompası
- ▶ Dahili sepet kaldırma sistemi
- ▶ Gelişmiş Filtreleme Sistemi için Önceden Düzenlenmiş



22 - 23 L

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazneli
- ▶ Standart programlar
- ▶ Eritme fonksiyonu
- ▶ Dahili yağ sirkülasyon pompası
- ▶ Dahili sepet kaldırma sistemi
- ▶ Otomatik Kapasite
- ▶ Dengeleme Programları
- ▶ Gelişmiş Filtreleme Sistemi için Önceden Düzenlenmiş

Standart kontrol versiyonları



22 - 23 L

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazneli veya çift hazneli



22 - 23 L

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Çift hazneli



15 L

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazneli veya çift hazneli
- ▶ Harici ısıtma elemanları ile V şeklinde hazne



18 L

- ▶ Elektrikli
- ▶ Tek hazneli veya çift hazneli
- ▶ Dahili ısıtma elemanları

900 Fritöz Serisi

Yüksek üretim

(hazne başına 36 kg'a kadar patates/saat)

700 Fritöz Serisi

Farklı ihtiyaçlar ve boyutlar için eksiksiz gazlı ve elektrikli serilerimizi keşfedin

Az üretim (hazne başına 10-11 kg patates/saat)



5 L



7 L

Versiyonları:

- Gazlı veya elektrikli
- Üstte veya tabanda
- Tek hazneli veya çift hazneli
- Dahili ısıtma elemanları veya harici ısıtma elemanları ile V-şeklinde hazne

Orta üretim (hazne başına 18-20 kg patates/saat)



12 L



14 L



15 L*

Seçenekler:

- Gazlı veya elektrikli
- Üstte veya tabanda
- Tek hazneli veya çift hazneli
- Dahili ısıtma elemanları veya harici ısıtma elemanları ile V-şeklinde hazne

600 Fritöz Serisi

Kompakt bir alanda maksimum üretim
(saatte 18 kg'a kadar patates)



Seçenekler:

- Ayaklı
- Süperkompakt
- Yağ sirkülasyon pompası
- Tekhazneli

9 L - süper kompakt

Standart dahili filtreleme sistemine sahip programlanabilir elektrikli versiyon mevcuttur





Mükemmellik, yaptığımız her şeyin merkezindedir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek, çalışmalarımız, yeniliklerimiz, çözümlerimiz ve hizmetlerimiz ile Mükemmellik için çaba harcıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha karlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan The OnE olmak için.

Bizi takip edin



professional.electrolux.com

Mükemmellik çevreyi unutmadan

- Tüm fabrikalarımız ISO 14001-sertifikalıdır.
- Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjan tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.
- Ürünlerimizin %70'den fazlası, müşterilerin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleriyle güncellenmiştir.
- Teknolojimiz ROHS ve REACH uyumludur ve %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.
- Ürünlerimizin %100'ü kalite testinden geçirilir ve cihazların tüm fonksiyonları uzman teknisyenler tarafından tek tek kontrol edilir.

