

Croustillant et sain

Friteuses^{HP} Electrolux Professional





Vous en parlez

« Nous disposons de cuisines de différentes tailles : la flexibilité et l'utilisation efficace de l'espace sont importantes. Nous avons également un menu varié. Nous recherchons des équipements faciles à entretenir qui nous permettent d'alterner les recettes, tout en garantissant une qualité optimale.

...nous vous écoutons

La nouvelle génération de **Friteuses^{HP} Electrolux Professional** aide à réduire vos coûts de fonctionnement et à obtenir de meilleurs résultats de cuisson, grâce à des fonctionnalités innovantes telles que la **compensation de charge automatique** et le **système de filtration avancé**. Nos friteuses sont spécialement conçues pour garantir une production élevée et d'**excellents résultats de cuisson**.



**Productivité
élevée**

qualité gustative

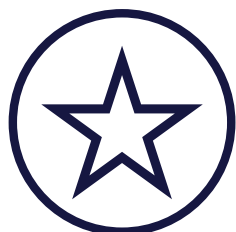


**Moins de
gaspillage**



**Facilité
d'utilisation**

durable



**Résultats
parfaits**



Ecologie



Un résultat croustillant, cyc après cycle

Réduisez vos coûts de fonctionnement, optimisez votre flux de production et servez des aliments frits à la perfection avec les **Friteuses^{HP} Electrolux Professional**.



Jusqu'à 38 kg* de
pommes de terre
par heure et par
cuve

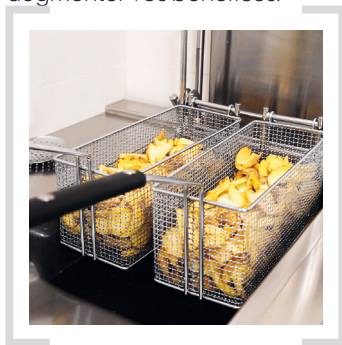


* Référence standard – ASTM F361 – Friteuses

**Haute productivité + Haute performance =
Plus de profit**

Proposez des aliments frits, plus vite et de meilleure qualité.

La montée ultra-rapide et la récupération rapide de la température assurent la qualité et vous permettent de cuisiner plus de quantités en moins de temps. Une productivité accrue pour augmenter vos bénéfices.



le



Ecologie

Réduisez vos coûts de fonctionnement et votre consommation d'huile. Tous les résidus alimentaires sont filtrés et la durée de vie de l'huile est 2 fois plus longue grâce au nouveau filtre papier. Mieux pour votre business, mieux pour l'environnement.



Des résultats de cuisson parfaits

Grâce à la fonction de **Cuisson Automatique**, assurez-vous des résultats constants, service après service, quelle que soit la quantité. Le cycle de cuisson est automatiquement calculé en fonction de la quantité chargée.

Jusqu'à 5 programmes pour 5 types d'aliments différents

Travaillez plus vite et éliminez tout risque d'erreur en **mémorisant vos programmes de cuisson les plus fréquents**. Planifier les tâches devient ainsi plus facile ; vous économisez du temps et gagnez en efficacité



BREVET EN COURS
(EP15178651.4 et apparentés)



Facilité d'utilisation

Flux de production plus rapides et simples grâce aux accessoires dédiés. L'huile reste propre plus longtemps grâce à la double filtration. Le nettoyage est simple grâce à la **cuve en acier inox emboutie aux bords arrondis**.



Toujours plus sûr

Pas de risque de projections d'huile grâce à l'**Oil Safety Device** (OSD) qui détecte quand l'huile atteint des températures dangereuses.



Frire plus vite et sans stress



Préparer des plats croustillants, portion après portion, devient un jeu d'enfant. La fonction Cuisson Automatique permet d'éviter le stress en cuisine et ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la quantité chargée.

Petites ou grandes portions. Une cuisson parfaite à chaque fois

Temps de cuisson*



Portion **unitaire**

1'20"



Charge **moyenne**

2'10"



Charge **complète**

3'

Le saviez-vous...

Régler chaque cycle manuellement vous fait perdre un temps précieux.

* Le temps de cuisson réel peut varier selon la taille et le type d'aliment

Résultats parfaits et tranquillité d'esprit

La fonction **Cuisson Automatique** ajuste automatiquement la durée de cuisson à la quantité d'aliments chargée dans le panier : une cuisson optimale garantie à chaque fois.

Cette fonction fait partie des exigences de la législation de l'UE sur l'acrylamide (Règlement de la Commission 2017/2158).



Cycle de cuisson auto



5 programmes

Vous pouvez personnaliser jusqu'à **5 cycles de cuisson** en fonction des produits à cuire



Scannez ce QR code pour en savoir plus

Mieux pour vous et pour l'environnement



Stop au gaspillage d'huile, oui aux économies grâce au **Système de Filtration Avancé**, facile d'utilisation. La pompe de circulation d'huile intégrée rend les opérations de nettoyage et de filtration plus rapides et plus sûres et garantit une **cuisine de meilleure qualité**

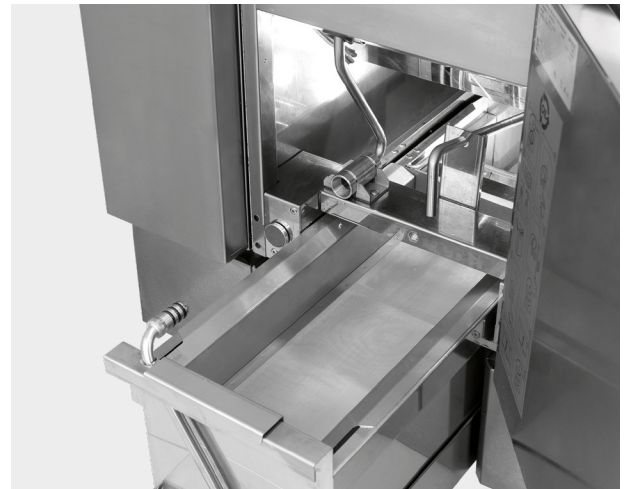
Advanced Filtration System

Système de Filtration Avancé*

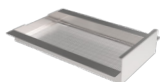
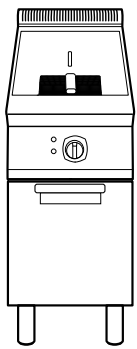
2 niveaux de filtration

- ▶ le filtre acier inox supprime les plus gros résidus
- ▶ le filtre papier additionnel permet de supprimer les résidus les plus fins

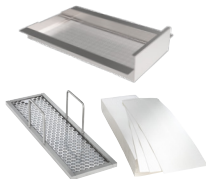
*Option disponible pour toutes les friteuses équipées d'une pompe de circulation d'huile



Le bon filtre fait la différence

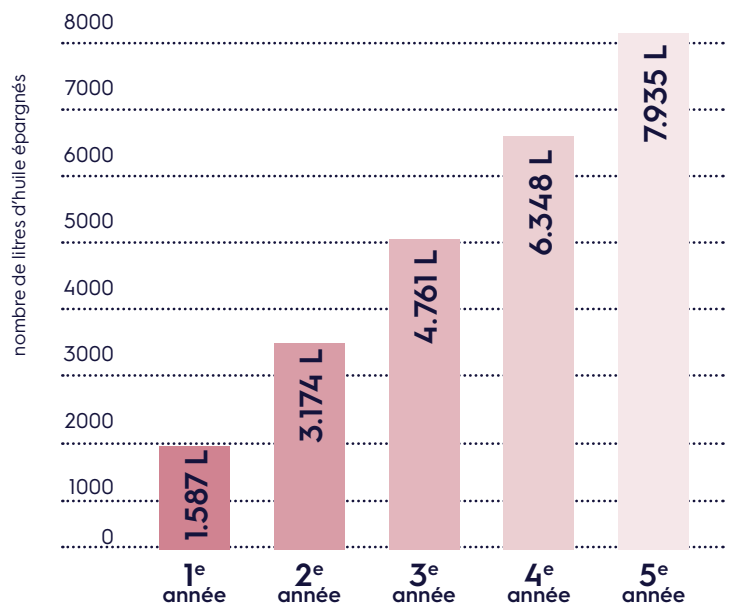


Filtre standard



Système de Filtration Avancé

Moins de coûts pour recycler l'huile utilisée, moins d'impact sur l'environnement. Avec le **Système de Filtration Avancé**, vous gagnez à tous les niveaux ! (nombre de litres d'huile par an)



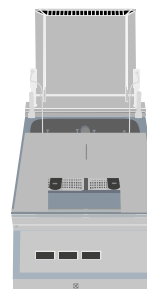
Toutes les données concernant les temps de cuisson, la productivité et la consommation d'huile sont obtenues grâce à des tests internes



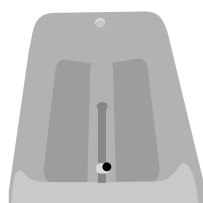
Scannez ce QR code pour en savoir plus

Votre journée en 10 étapes

La **Friteuse^{HP} 23 L** a été conçue pour vous faciliter le travail en cuisine.



Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir l'huile au lave-vaisselle et fermez le couvercle.



Nettoyez la cuve et filtrez l'huile ou changez-la



Pour un nettoyage facile et rapide, utilisez le bac à sédiments et les déflecteurs



OUVRIR

Assurez-vous que le filtre est en place et que l'évacuation est ouverte



Des filtrations régulières augmentent la durée d'utilisation de l'huile



Attendez que l'huile refroidisse



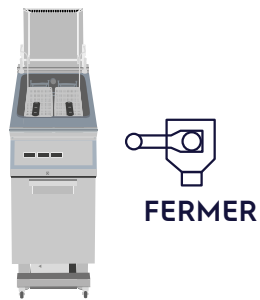
Ajoutez de l'huile si nécessaire



Respectez le niveau d'huile pour un fonctionnement optimal

*Données générales pouvant varier en fonction des conditions locales

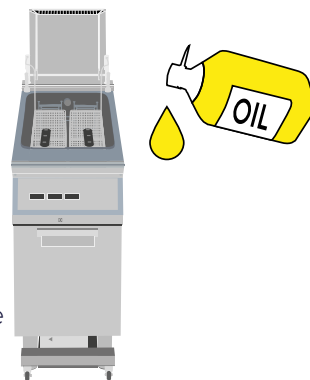
vérifiez tous les accessoires
du couvercle de la friteuse



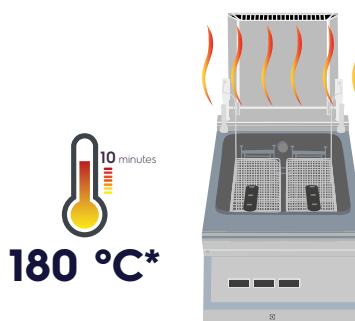
Vérifiez que le bac collecteur d'huile est en place et
que l'évacuation est fermée

**Ne mettez pas la friteuse
en marche sans huile**

Ajoutez de l'huile
ou activez la pompe
de circulation

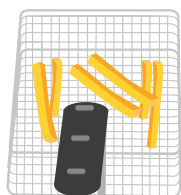


Allumez l'appareil,
réglez la température ou
sélectionnez le programme



Temps de chauffe de 10 minutes
pour atteindre la température choisie

**Pour un croustillant garanti, vérifiez que
la température requise est atteinte**



Chargez et faites frire

**Evitez tout contact de l'huile chaude
avec de la glace ou de l'eau**

requis
optimal

Résultats parfaits à chaque fois...

Quels que soient vos besoins, la dernière génération de **Friteuses^{HP} Electrolux Professional** peut faire toute la différence pour votre entreprise



Bar et café
18 kg* de pommes de terre/heure

Espaces réduits, haut rendement.

La **Friteuse^{HP} 9 L compacte** s'adapte à toutes les cuisines sans compromis sur l'efficacité. Elle permet de produire **18kg/h* d'aliments frits** à la perfection.

petit

Restaurant
36 kg* de pommes de terre/heure

Flux de travail optimisé

Productivité élevée garantie grâce à la grande capacité et à la montée rapide en température.



moyen

"Même les espaces les plus petits, se prêtent à préparer une cuisine savoureuse"

* Productivité par cuve : données basées sur la procédure test ASTM F1361 et mesurées avec des frites

...partout où vous en avez besoin



Restauration rapide
38 kg* de pommes de terre/heure

Système de compensation de charge automatique pour une production élevée

Quand les commandes affluent, la **Friteuse^{HP} 23 L** programmable est la réponse. Avec la fonction automatique, vous produisez jusqu'à **38kg /heure**. Vous n'aurez aucun souci à honorer toutes vos commandes tout en garantissant la qualité.

Gardez votre huile propre grâce à la pompe de recirculation d'huile et au système de filtration.

grand



Conseils



- ▶ Choisissez **la bonne huile**. Plus elle est saturée, meilleure sera la cuisson
- ▶ Utilisez les **accessoires dédiés** pour éviter de brûler inutilement les résidus
- ▶ Allongez la durée de vie de votre huile grâce à l'utilisation de **filtres**
- ▶ Contrôlez de façon simple la **durée** de cuisson et proposez des aliments sains avec la **fonction de Cuisson Automatique**



Accessoires

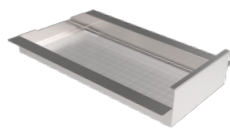
Obtenez le meilleur de votre friteuse avec une gamme complète d'accessoires complémentaires



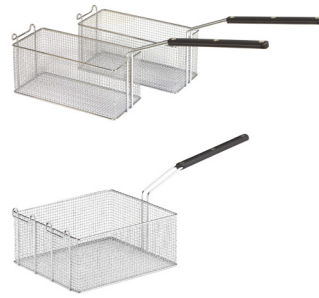
Pack de filtres papier pour le système de filtration avancé



Kit système de filtration avancé



Filtre acier inox



Paniers



Filtre à sédiment



Tige de débouchage



Kit de vidange externe



Extension de vidange



Défecteur



Couvercle



Essentia

Une équipe à votre service, à tout moment, à vos côtés.

Essentia est **au coeur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos processus grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur-mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de services accrédités**, **10 000 ingénieurs de service** présents dans plus de **149 pays**, et la gestion de plus de **170 000 pièces détachées**.

Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et nous nous engageons à vous apporter un support indéfectible grâce à un **réseau de service unique** qui **facilitera votre vie professionnelle**.

Des équipements toujours performants

Une maintenance correcte, **conformément aux manuels et aux recommandations Electrolux Professional**, joue un rôle essentiel pour éviter tout dysfonctionnement inattendu. **Le service client Electrolux Professional** propose plusieurs **offres de services sur mesure**. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez contacter votre **partenaire de service homologué Electrolux Professional**.

Des contrats de service qui méritent votre confiance

Vous pouvez choisir des **formules de services flexibles et sur-mesure**, selon les besoins de votre structure, couvrant une variété de services d'assistance et de maintenance.



Friteuses^{HP} 900

Que vous soyez un établissement de snacking, un restaurant ou une brasserie, les **Friteuse^{HP} 23 L** vous servent sans faillir.

Friteuses^{HP} Haut rendement (jusqu'à 38 kg pommes de terre/heure par cuve)



22 - 23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple cuve
- ▶ Programmable
- ▶ Fonction Melt



22 - 23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple cuve
- ▶ Programmable
- ▶ Fonction Melt
- ▶ Pompe de circulation d'huile intégrée
- ▶ Pré-disposé pour système de filtration avancé



22 - 23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple cuve
- ▶ Programmable
- ▶ Fonction Melt
- ▶ Pompe de circulation d'huile intégrée
- ▶ Système automatique de relevage des paniers
- ▶ Programmes avec compensation de charge automatique
- ▶ Pré-disposé pour système de filtration avancé

Friteuses 900

Versions standard



22 - 23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple ou double cuves



22 - 23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Double cuves



15 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Double cuves
- ▶ Cuve en V avec zone froide et éléments chauffants externes



18 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Double cuves
- ▶ Cuves avec éléments chauffants internes

Friteuses 700

Découvrez notre gamme complète de friteuses gaz ou électrique adaptées à tous les besoins

Rendement faible (10-11 kg de pommes de terre/heure par cuve)



5 L



7 L

Versions:

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple ou double cuves
- ▶ Installation top ou monobloc
- ▶ Cuve en V avec zone froide et éléments chauffants externes ou cuve avec éléments chauffants internes

Rendement moyen (18-20 kg de pommes de terre/heure par cuve)



12 L



14 L



15 L*

Versions:

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple ou double cuves
- ▶ Installation top ou monobloc
- ▶ Cuve en V avec zone froide et éléments chauffants externes ou cuve avec éléments chauffants internes

Friteuses 600

Haut rendement en espace réduit
(jusqu'à 18 kg pommes de terre/heure)



Versions possibles

- ▶ Monobloc
- ▶ Ultra compacte
- ▶ Pompe de recirculation d'huile
- ▶ Simple cuve

9 L - ultra compacte

Version électrique programmable, avec relevage automatique des paniers disponible





L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional - The One: l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous sur



www.electroluxprofessional.com

Tel. 02 620 09 20

benelux@electroluxprofessional.com

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

