

Křupavé a zdravé

Fritézy e-XP



Vy říkáte ...

Provozujeme kuchyně všech velikostí, kde je prostor omezený a každý centimetr se počítá.

Naše menu spojují kulinářské tradice, proto potřebujeme řešení, která se rychle přizpůsobí, plynule fungují a drží krok s tempem provozu.

Hledáme řešení, která zjednoduší pracovní postupy, zajišťují konzistentní kvalitu a pomáhají nám kontrolovat spotřebu energie a údržbu – aniž by došlo ke kompromisu ve výkonu.



... my nasloucháme

Navrhujeme naše řešení podle skutečných potřeb profesionálních kuchyní, kombinujeme výkon, efektivitu a flexibilitu. Náš přístup zajišťuje konzistentní výsledky, optimalizované využití zdrojů a plynulý provoz. Protože když záleží na každém servisu, zařízení musí fungovat bezchybně – spolehlivě, intuitivně a vždy připravené podávat výkon.



Nezastavitelná produktivita
Spolehlivý výkon, který udržuje vaši kuchyni v chodu – i v době největšího vytížení.



Výjimečná kvalita smažení
Dokonale zlatavé a konzistentní výsledky díky optimalizovanému řízení oleje pro čistší a méně mastné pokrmy.



Optimalizovaná spotřeba oleje
Výrazné úspory oleje a méně odpadu, což znamená nižší provozní náklady a chytřejší využívání zdrojů.



Intuitivní ovládání
Přehledné ovládání a inteligentní funkce, díky nimž je práce každý den snadná, přesná a naprosto bez námahy.

Objevte naši řadu fritéz

Od plně automatizovaných systémů s maximálním výkonem až po kompaktní fritézy na pracovní desku – kompletní portfolio navržené pro potřeby každé profesionální kuchyně.



**OptiOil
Fritézy^{HP}**

Kapacita od 2x5 do 2x15 l

- ▶ Až **33 kg/hod.** (15 l - 1 vana)
- ▶ Digitální regulace teploty
- ▶ Kontrola hladiny oleje
- ▶ **Pokročilý filtrační systém**



Fritézy^{HP}

Kapacita od 1x15 do 1x23 l

- ▶ Až **38 kg/hod.** (23 l - 1 vana)
- ▶ V-tvarovaná vana
- ▶ **Pokročilý filtrační systém**
- ▶ Automatická funkce vaření
- ▶ Vestavěné čerpadlo oleje a automatické zvedání koše



**Standardní
Fritézy**

Kapacita od 2x5 do 2x23 l

- ▶ Až **36 kg/hod.** (23 l - 1 vana)
- ▶ Jedna nebo dvojitá vana
- ▶ Na pracovní desku nebo volně stojící



**Kompaktní
Fritézy**

Kapacita 1x9 l

- ▶ Až **18 kg/hod.** (9 l - 1 vana)
- ▶ Superkompaktní
- ▶ Čerpadlo pro recirkulaci oleje
- ▶ Jedna vana

**Tady začínají
inovace
- a pokračují
bez omezení.**

Řada e-XP odemyká
plný potenciál
flexibilních, moderních
kuchyní,
připravených zvládnout
jakoukoliv výzvu.

**Jste připraveni
na každodenní
dokonalost?**



Proč je filtrace klíčem k dokonalosti

Filtrace je zásadním prvkem profesionálního smažení - průběžně odstraňuje zbytky potravin, udržuje olej déle čistý, chrání kvalitu pokrmů a zvyšuje efektivitu každodenního provozu kuchyně. Pokročilý filtrační systém zajišťuje perfektně konzistentní výsledky smažení, šetří olej a pomáhá snižovat provozní náklady.

Advanced
Filtration
System

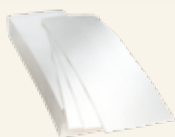
Až **50%*** úspora
oleje díky pokročilému
filtračnímu systému oleje**
s papírovými filtry

Jak to funguje

Filtrace probíhá ve více krocích - efektivně, jednoduše a bez kompromisů.



Nerezový filtr zachytí větší zbytky potravin vzniklé během smažení.



Papírová filtrace zachycuje i jemné zbytky, které jsou pouhým okem neviditelné a obvykle zůstávají v oleji.

Díky této kombinaci dosahuje systém vyšší účinnosti než běžné sedimentační metody a udržuje olej čistý a výkonný po celý pracovní den.

Dostupné na

- OptiOil Fryers^{HP}
- Fritézy^{HP} (pouze 900)

* Na základě interních testů

** Dostupné pouze u vybraných modelů

Výhody čistšího oleje

Špičková kvalita pokrmů

Čistší olej zachovává chuť, barvu a křupavost porce za porcí.

Vyšší efektivita provozu

Delší životnost oleje znamená méně výměn oleje a plynulejší každodenní provoz.

Nižší dopad na životní prostředí

Nižší spotřeba oleje znamená méně odpadu a udržitelnější provoz.



OptiOil Fritézy^{HP}

Kombinace vysoké produktivity s křupavými a zdravými výsledky smažení – vše v jednom řešení.



Až **33 kg*** brambor za hodinu
(1 vana)

* Test inspirovaný ASTM F1361 – Hluboké fritézy, provedený při plném zatížení na modelech 2x15 l OptiOil Fritézy^{HP}.

Vysoký výkon a konzistentní výsledky díky optimalizovanému použití oleje

Výjimečná produktivita je dosažena díky zvýšenému výkonu a vnitřním topným tělesům, která zajišťují rychlé obnovení teploty a stabilní teplotu během provozu.

Fritézy OptiOil jsou navrženy pro optimalizaci spotřeby oleje – ve srovnání s tradičními fritézami s vnitřními topnými tělesy – což zajišťuje nižší provozní náklady při zachování vysokého výkonu.

Méně oleje, skvělá produktivita.

Až **50%*** úspora oleje díky pokročilému filtračnímu systému oleje s papírovými filtry

* Na základě interních testů

Intuitivní ovládání

Nový digitální displej a ovládací knoflík zajišťují lepší přehlednost a snadné ovládání, díky čemuž je práce jednoduchá a přesná.

Upozornění na hladinu oleje

Obsluha je včas upozorněna na doplnění oleje, což zaručuje konzistentní kvalitu smažení při každém použití.



Funkce pohotovosti standby

Umožňuje úsporu energie a zároveň zajišťuje rychlý návrat k plnému výkonu v případě potřeby.

Připraveno pro připojení **k systému řízení špičkového zatížení**.



Perfektní řešení pro každou potřebu



Velkokapacitní stravování

Doplňte svou nabídku o rychlé, křupavé smažené pokrmy, zatímco gril a konvektomat zvládnou hlavní objem produkce.



Dokonalost ve velkokapacitním stravování

Zajišťuje nepřetržitou dodávku křupavých hranolků jako klíčové součásti vysokokapacitní produkce.

*Poznámka: 120 g hranolek na porci

Vysoce produktivní fritézy

Efektivní řešení pro smažení navržená ke snížení nákladů při zachování vysoké produktivity.



Vysoká produktivita + vysoká účinnost = vyšší zisk

Smažte více, lépe a rychleji. Rychlé nahřátí a svižné obnovení teploty zajišťují vysoký výkon a umožňují připravit více porcí za kratší čas. Vyšší produktivita znamená vyšší zisk pro vaše podnikání.

Až 50%* úspora oleje díky pokročilému systému filtrace oleje s papírovými filtry



Až 38 kg* hranolek za hodinu (1 vana)

** Test inspirovaný ASTM F1361 - Hluboké fritézy, provedený při plné zátěži na modelech Ffritéz^{HP} s objemem 23l.

V-tvar vany

Díky vnějším topným tělesům má vana ve tvaru "V" tzv. chladnou zónu, ve které se minimalizuje degradace oleje, čímž se prodlužuje jeho životnost a zlepšuje čistota.



* Na základě interních testů

Vyberte si Fritézu^{HP} 900 (23 l) pro:

Automatic
Cooking
Function

**Optimální výsledky a
klid na duši**

Patentovaná funkce automatického vaření* automaticky upravuje průběh vaření podle velikosti dávky.

**Velká nebo malá, každá porce
jídla je dokonale připravena**



PATENTOVÁNO*
(EP3125644B1 a související patenty)

Tato funkce významně podporuje dodržování požadavků legislativy EU týkající se akrylamidu (nařízení Komise 2017/2158).

**Do 5 programů lze uložit
přednastavení, což obsluze pomáhá
pracovat rychleji a konzistentněji.**

Zařízení umožňuje uložit 5 programů (teplota a čas) a dalších 5 přizpůsobitelných programů s využitím automatického režimu vaření, který upravuje dobu přípravy podle množství.



**Až ~948 porcí* za
hodinu**

*120 g hranolků na porci

Vyberte si Fritézu^{HP} 700 (15 l) pro:

Automatický systém zvedání košů

Automatický systém zvedání košů umožňuje nezávislé ovládání 2 košů.



Pokročilé uživatelské rozhraní

Elektronický ovládací panel umožňuje uložit až 5 standardních programů splňujících požadavky HACCP, z nichž každý nabízí 5 nastavení teploty a 2 časy zvednutí.



Restaurace rychlého občerstvení

Když se objednávky jen hrnou, je řešením vysoce programovatelná fritéza FryerHP o objemu 23 l. S produkční kapacitou až 38 kg za hodinu na jednu jednotku snadno drží krok s vysokou poptávkou a zároveň zajišťuje konzistentní kvalitu pokrmů.

Standardní fritézy

Kdy zvolit vnitřní nebo vnější topná tělesa?

VNITŘNÍ TOPNÁ TĚLESA



Rychlá obnova teploty

Rychlá obnova teploty zajišťuje konzistentní vaření i při použití zmrazených potravin.



Produktivita

Snížené množství oleje ve vaně bez kompromisů ve výkonu.

VNĚJŠÍ TOPNÁ TĚLESA



Vynikající čistitelnost

Zlepšená čistitelnost díky vnějším topným tělesům a lisované vaně se studenou zónou.



Úspora oleje

Pro optimální výkon je potřeba větší množství oleje, ale studená zóna pomáhá prodloužit životnost oleje.

Zvolte správný topný systém podle vašeho menu



Ingredience obalené v mouce



Zmrazené ingredience



Plná kapacita



Čerstvé ingredience



Pečivo



Obalované suroviny

K dispozici

- 18 l - Standardní fritézy 900
- 2x5 / 12 / 14 l - Standardní fritézy 700

K dispozici

- 15 / 23 l - Standardní fritézy 900
- 7 / 15 l - Standardní fritézy 700

Spolehlivé smažení - jednoduše: Standardní fritézy - řada 900

Konzistentní výsledky,
snadná obsluha a
dokonalé smažení –
každý den, každá porce.



Až 36 kg
hranolek za hodinu (1 vana)

* Test inspirovaný ASTM F1361 – Hluboké fritézy, provedený při plném zatížení na modelech Standard Electric 23 I.

Restaurace s plným servisem

Vysoká produktivita je zajištěna díky velké kapacitě a rychlému obnovení teploty.



Až ~600
porcí* za hodinu

*120 g hranolek na porci

Standardní fritézy - řada 700

Řada zahrnuje jak modely na pracovní desku, tak volně stojící verze, což zajišťuje maximální flexibilitu pro různá uspořádání kuchyně.



Až 10/11 kg*
brambor za hodinu (1 vana)

* Test inspirovaný ASTM F1361 - Hluboké fritézy, provedený při plném zatížení na modelech 5 l a 7 l fritéz 700.

Až 18/20 kg*
brambor za hodinu (1 vana)

* Test inspirovaný ASTM F1361 - hluboké fritézy, provedený při plném zatížení na modelech 12 l a 15 l fritéz 700.

Kompletní řada standardních fritéz

Dostupné v řadách 700 a 900. Díky různým typům topných těles nabízí tato řada univerzální řešení, která splní požadavky každé profesionální kuchyně.

Spolehlivá konzistence přípravy

Navrženo tak, aby udržovalo stabilní teplotu pro rovnoměrné výsledky smažení po celou dobu provozu.

Odolné a snadno ovladatelné

Robustní konstrukce, ergonomický design a jednoduché čištění zajišťují spolehlivý každodenní provoz v profesionálních kuchyních.



Kompaktní fritézy řady 600

Kompaktní, výkonné a navržené pro profesionální kuchyně s omezeným prostorem. Fritéza o objemu 9 l zajišťuje konzistentní, vysoce kvalitní výsledky smažení i na malém prostoru. Snadná obsluha, jednoduchá údržba a ideální řešení pro vytížené kuchyně.



Kompaktní design šetřící prostor

Maximální výkon na ploše pouhých 200 mm, ideální pro menší kuchyně bez kompromisů v profesionálních výsledcích.

Vysoká produktivita

Rychlé obnovení teploty a vysoký výkon, dávka za dávkou.

Energetická účinnost

Funkce eco přepne zařízení do pohotovostního režimu pro úsporu energie. Rychlé obnovení teploty umožňuje pokračovat ve smažení za méně než jednu minutu.

Až 18 kg*
brambor za hodinu (1 vana)

* Test inspirovaný ASTM F1361 – Hluboké fritézy, provedený při plném zatížení na modelu 9 l fritézy

Bary, kavárny a řetězce

Malé rozměry, vysoká produktivita. Ultra kompaktní fritéza o objemu 9 l se vejde i do těch nejmenších prostor bez kompromisů v efektivitě nebo výkonu. Fritézy o objemu 9 l dokážou vyprodukovat až 18 kg* dokonale křupavých pokrmů za hodinu.

*120 g hranolek na porci



Dokonalost smažení, kdekoliv

Naše fritézy jsou navrženy tak, aby vyhovovaly požadavkům široké škály gastronomických provozů. Od velkých řetězců po nezávislé restaurace, hospody a bistra, poskytujeme výkon, spolehlivost a efektivitu, které umožňují vaší kuchyni podávat nejlepší výsledky každý den.

Řetězce

**Konzistentní • Spolehlivé •
Přizpůsobitelné**

Zajistěte stejně vysokou kvalitu výsledků napříč všemi provozy. Snadné ovládání a robustní konstrukce zaručují plynulý chod práce, i během špičky.





Restaurace

**Všestranné • Přesné •
Přizpůsobitelné**

Zvládněte rozmanité menu s jistotou. Stabilní teploty a intuitivní ovládání zaručují konzistentní kvalitu, porce za porcí.

Bistra Puby

**Kompaktní • Efektivní •
Připravené**

Profesionální výkon na omezeném prostoru. Jednoduché použití, snadné čištění a dostatečná odolnost pro každodenní provoz.



Řada fritéz e-XP

OptiOil Fritézy^{HP}



| | 700 | | | 900 | |
|------------------|---|---------------|---------------|---|---------------|
| Vany (ks/l) | 2x5 l | 1x10 l | 2x10 l | 1x15 l | 2x15 l |
| Energie | Elektrická | Elektrická | Elektrická | Elektrická | Elektrická |
| Topná tělesa | Vnitřní | Vnitřní | Vnitřní | Vnitřní | Vnitřní |
| Šířka (mm) | 400 | 400 | 800 | 400 | 800 |
| Konfigurace | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící |
| Výkon (kg/h) | 19 | 22 | 43 | 33 | 66 |
| Speciální funkce | Digitální uživatelské rozhraní Pokročilý filtrační systém s čerpadlem Upozornění na hladinu oleje Pohotovostní režim | | | Digitální uživatelské rozhraní Pokročilý filtrační systém s čerpadlem Upozornění na hladinu oleje Pohotovostní režim | |

Fritézy^{HP}



| | 700 | 900 | | |
|----------------------|---|---|--|---|
| Vany (ks/l) | 1x15 l | 1x23 l | 1x23 l | 1x23 l |
| Energie | Elektrická | Plynová a elektrická | Plynová a elektrická | Plynová a elektrická |
| Topná tělesa | Vnější | Vnější | Vnější | Vnější |
| Šířka (mm) | 400 | 400 | 400 | 400 |
| Konfigurace | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící |
| Výkon (kg/h) | neuveđen | 38 | 38 | 38 |
| Speciální vlastnosti | Digitální uživatelské rozhraní / Programy | Digitální uživatelské rozhraní / Programy | Digitální uživatelské rozhraní / Programy / Pokročilý filtrační systém s čerpadlem | Digitální uživatelské rozhraní / Programy / Pokročilý filtrační systém s čerpadlem / Autocook / Automatický systém zvedání koše |

Standardní fritézy 900



900

| | | | | | | | |
|--------------|----------------------|----------------------|---------------|---------------|---------------|----------------------|----------------------|
| Vany (ks/l) | 1x15 L | 2x15 L | 1x18 L | 2x18 L | 1x23 L | 1x23 L | 2x23 L |
| Energie | Plynová a elektrická | Plynová a elektrická | Elektrická | Elektrická | Plynová | Plynová a elektrická | Plynová a elektrická |
| Topná tělesa | Vnější | Vnější | Vnitřní | Vnitřní | Vnitřní | Vnější | Vnější |
| Šířka (mm) | 400 | 800 | 400 | 800 | 400 | 400 | 800 |
| Konfigurace | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící | Volně stojící |
| Výkon (kg/h) | neuveden | neuveden | neuveden | neuveden | 36 | 36 | 72 |

Standardní fritézy 700



700

| | | | | | | | |
|--------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------|----------------|---------------|---------------|
| Vany (ks/l) | 2x5 l | 1x7 l | 2x7 l | 12 l | 2x12 l | 14 l | 2x14 l |
| Energie | Elektrická | Plynová a elektrická | Plynová a elektrická | Elektrická | Elektrická | Elektrická | Elektrická |
| Topná tělesa | Vnitřní | Vnější | Vnější | Vnitřní | Vnitřní | Vnitřní | Vnitřní |
| Šířka (mm) | 400 | 400 | 800 | 400 | 800 | 400 | 800 |
| Konfigurace | Bez podestavby | Bez podestavby a Volně stojící | Bez podestavby a Volně stojící | Bez podestavby | Bez podestavby | Volně stojící | Volně stojící |
| Výkon (kg/h) | 20 | 11 | 22 | 18 | 36 | n.e. | n.e. |

Standardní fritézy 700



700

| | | |
|--------------|----------------------|----------------------|
| Vany (ks/l) | 15 l | 2x15 l |
| Energie | Plynová a elektrická | Plynová a elektrická |
| Topná tělesa | Vnější | Vnější |
| Šířka (mm) | 400 | 800 |
| Konfigurace | Volně stojící | Volně stojící |
| Výkon (kg/h) | 20 | 40 |

Kompaktní fritézy 600



600

| | | |
|------------------|--------------------|---|
| Vany (ks/l) | 1x9 l | 1x9 l |
| Energie | Elektrická | Elektrická |
| Topná tělesa | Vnitřní | Vnitřní |
| Šířka (mm) | 200 | 200 |
| Konfigurace | Volně stojící | Volně stojící |
| Výkon (kg/h) | 18 | 18 |
| Speciální funkce | Pohotovostní režim | Pohotovostní filtr s olejovým čerpadlem |

Příslušenství k fritézám e-XP

Přehled příslušenství k fritézám e-XP. Pro kompletní nabídku si vyžádejte úplný „Přehled příslušenství.“

Koš

Dostupné v široké škále velikostí podle modelů a kapacit fritéz, které nabízíme.



Filtrace a čištění

Vše, co potřebujete pro správnou údržbu fritézy, zajišťující trvale vynikající výkon:

- Záchytné vaničky na usazeniny
- Systémy filtrace oleje
- Nástroje na čištění při ucpání
- Čerpadla
- Deflektory
- ... a mnohem více!



Zásobník na usazeniny



Systémy filtrace oleje



Kartáč na čištění ventilu



Prodlužovací díl s čerpadlem pro vypouštění oleje



Deflektor



Essentia

Tým, který vám poslouží. Kdykoliv, kdekoliv

Essentia je jádrem vynikající péče o zákazníky. Jedná se o vyhrazenou službu, která vám zaručí konkurenční výhodu. Essentia vám poskytne potřebnou podporu a postará se o vaše procesy prostřednictvím spolehlivé servisní sítě nabízející řadu specifických exkluzivních služeb a inovativních technologií.

Můžete počítat s více než 2 200 autorizovanými servisními partnery, 10 000 servisními techniky ve více než 149 zemích a s více než 170 000 náhradními díly.

Servisní síť, vždy k dispozici

Jsme neustále připraveni a odhodláni poskytovat vám podporu v podobě jedinečné servisní sítě, která vám usnadní pracovní život.

Udržujte své vybavení v provozuschopném stavu

Je nezbytné provádět správnou údržbu v souladu s příručkami a doporučeními společnosti Electrolux Professional, aby se předešlo nečekaným problémům. Oddělení péče o zákazníky společnosti Electrolux Professional nabízí řadu zákaznických servisních balíčků. Pro více informací se obraťte na svého preferovaného autorizovaného servisního partnera společnosti Electrolux Professional.

Můžete se spolehnout na rychlé dodání originálního příslušenství a dalších spotřebních materiálů, které byly důkladně otestovány odborníky Electrolux Professional pro zajištění odolnosti a bezpečného výkonu vašeho zařízení.





Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na



www.electroluxprofessional.com/cz

Excelexce s ohledem na životní prostředí

- ▶ Většina továren skupiny Electrolux Professional je certifikována třetí stranou podle norem ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) ISO 9001 a ISO 14001, některé provozy jsou také certifikovány podle ISO 50001 a ISO 45001.*
- ▶ Zaměřujeme se na vývoj inovativních a udržitelných řešení navržených pro nízkou spotřebu vody, energie a detergentů a snížené emise.
- ▶ Naše produkty jsou přizpůsobeny lidskému pohodlí na základě ergonomických principů a podle přirozeného pracovního toku uživatele, dosahují maximální efektivity s minimálním úsilím. U některých produktů také provádíme ergonomické certifikace třetí stranou (ERGOCERT).
- ▶ Výběr materiálů a technologií pro naše produkty je v souladu s nařízením REACH (registrace, hodnocení, autorizace a omezování chemických látek) a RoHS (omezení nebezpečných látek 2011/65/EU) na ochranu lidského zdraví a životního prostředí.



*podrobnosti naleznete v výroční zprávě o udržitelnosti na: electroluxprofessionalgroup.com