

# Hrskavo i zdravo

## e-XP friteze



# Rekli ste...

Vodimo kuhinje svih veličina, gdje je prostor ograničen i svaki centimetar je važan.

Naši jelovnici spajaju kulinarske tradicije, stoga trebamo rješenja koja se brzo prilagođavaju, neprimjetno rade i prate ritam usluge.

Tražimo rješenja koja pojednostavljaju radni proces, osiguravaju dosljednu kvalitetu i pomažu nam kontrolirati potrošnju energije i održavanje - bez kompromisa u izvedbi.



## ...poslušali smo vas

Dizajniramo naša rješenja oko stvarnih potreba profesionalnih kuhinja, kombinirajući performanse, učinkovitost i fleksibilnost. Naš pristup osigurava dosljedne rezultate, optimizirane resurse i jednostavno poslovanje. Kada je svaki obrok važan, oprema mora raditi besprijekorno – pouzdano, intuitivno i biti spremna za rad.



### Nezaustavljiva produktivnost

Pouzdana performanse koje održavaju vašu kuhinju u pokretu – čak i u vršnim trenucima.



### Izvrсна kvaliteta prženja

Dosljedni, zlatni rezultati s optimiziranim upravljanjem uljem za čišće i lakše prženje.



### Optimizirana učinkovitost ulja

Značajne uštede ulja i smanjenje otpada, za niže operativne troškove i pametnije upravljanje namirnicama.



### Intuitivan dizajn

Jasna upravljačke ploča i pametne značajke koje čine rad jednostavnim, preciznim i bez napora, svakodnevno.

# Otkrijte naš asortiman friteza

Od potpuno automatiziranih sustava visoke produktivnosti do **kompaktnih stolnih jedinica** – **kompletna ponuda** dizajnirana da zadovolji zahtjeve svake kuhinje.



**OptiOil  
Friteze<sup>HP</sup>**

## Kapacitet od 2x5 do 2x15 L

- ▶ Do **33 kg/h** (15L - 1 korito)
- ▶ Digitalna kontrola temperature
- ▶ Upozorenje za razinu ulja
- ▶ **Napredni sustav filtracije**



**Friteze<sup>HP</sup>**

## Kapacitet od 1x15 do 1x23 L

- ▶ Do **38 kg/h** (23 L - 1 korito)
- ▶ V-oblik korita
- ▶ **Napredni sustav filtracije**
- ▶ Automatska funkcija pripreme
- ▶ Ugrađena pumpa za ulje i automatsko podizanje košare



**Standardne  
Friteze**

## Kapacitet od 2x5 do 2x23 L

- ▶ Do **36 kg/h** (23 L - 1 korito)
- ▶ Jedno ili dvostruko korito
- ▶ Stolne ili samostojeće



**Kompaktne  
Friteze**

## Kapacitet 1x9 L

- ▶ Do **18 kg/h** (9 L - 1 korito)
- ▶ Super kompaktne
- ▶ Pumpa za recirkulaciju ulja
- ▶ Jedno korito

**Inovacija počinje  
ovdje i ne  
prestaje.**

Potpuni potencijal e-XP  
linije donosi fleksibilne,  
budućnosti prilagođene  
profesionalne kuhinje,  
dizajnirane da odgovore  
na svaki izazov.

**Jeste li spremni  
za svakodnevnu  
izvrsnost?**



# Zašto filtracija čini razliku?

Filtracija ima ključnu ulogu u profesionalnom prženju uklanjajući ostatke hrane, pomažući da ulje ostane **duže čišće**, čuvajući **kvalitetu hrane** i **poboljšavajući** svakodnevnu učinkovitost kuhinje. Napredni sustav filtracije dizajniran je za **osiguranje dosljednih rezultata prženja** uz smanjenje otpada ulja i niže operativne troškove.

Advanced  
Filtration  
System

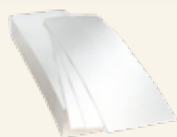
Do **50%\*** uštede ulja zahvaljujući naprednom sustavu filtracije ulja\*\* s papirnatim filtrima.

## Kako to funkcionira

Proces filtracije temelji se na višestupanjskom pristupu, kombinirajući učinkovitost i jednostavnost uporabe.



Filter izrađen od nehrđajućeg čelika uklanja veće čestice hrane nastale tijekom prženja.



Papirnata filtracija hvata sitnije ostatke koji su nevidljivi golim okom i obično ostaju u ulju.

Ova kombinacija pruža učinkovitiju filtraciju od tradicionalnih sustava taloženja, pomažući održati ulje čistim tijekom cijelog radnog dana.

Dostupno na

- OptiOil fritezama<sup>HP</sup>
- Fryers<sup>HP</sup> (samo linija 900)

\* Temeljeno na internim testovima

\*\* Opcija dostupna samo na namjenskim modelima

## Prednosti čisteg ulja

### Bolja kvaliteta hrane

Čišće ulje održava okus, boju i hrskavost, punjenje za punjenjem.

### Veća operativna učinkovitost

Dulji vijek ulja znači rjeđe mijenjanje ulja i jednostavniji dnevni rad.

### Manji utjecaj na okoliš

Smanjena potrošnja ulja dovodi do manje otpada i bolje održivosti.



# OptiOil

## FritezeHP

Kombinacija visoke produktivnosti s hrskavim, zdravim rezultatima prženja – sve u jednom rješenju.



Do **33 kg\*** krumpira na sat  
(1 korito)

\* Test baziran na ASTM F1361 – friteze za duboko prženje, proveden pri punom opterećenju na modelima 2x15 L OptiOil Fryers<sup>HP</sup>.

### Visoke performanse i dosljedni rezultati s optimiziranom uporabom ulja

Izvršna produktivnost postiže se **povećanom snagom** i unutarnjim grijaćim elementima, **osiguravajući brzo vraćanje topline i stabilnost** temperature tijekom rada.

OptiOil friteze dizajnirane su za optimizaciju upotrebe ulja - u usporedbi s tradicionalnim fritezama s unutarnjim grijaćim elementima - osiguravajući niže troškove rada uz održavanje visokog učinka.

**Manje ulja, velika produktivnost.**

Do **50%\*** uštede ulja  
zahvaljujući naprednom sustavu  
filtracije ulja s papirnatim filtrima

\* Temeljeno na internim testovima

### Intuitivna kontrola

Novi digitalni zaslon i gumb pružaju poboljšanu vidljivost i jednostavnu kontrolu, čineći rad jednostavnim i preciznim.

### Upozorenje za razinu ulja

Operateri se podsjećaju na pravovremeno dolijevanje ulja, jamčeći dosljednu kvalitetu prženja iz ciklusa u ciklus.



### Funkcija pripravnosti

Omogućuje uštedu energije uz brzo vraćanje pune snage kada je potrebno.

Pripremljeno za povezivanje sa **sustavom upravljanja vršnim opterećenjima**.



## Savršeno rješenje za svaku potrebu



### Objekt s velikim prometom

Upotpunite svoju ponudu brзом, hrskavom prženom hranom, dok roštilj i kombi pećnica obrađuju glavni dio pripreme jela.

\*Napomena: 120 g pomfrita po porciji



### Izvrsnost u velikim ugostiteljskim objektima

Osigurava neprekidnu opskrbu hrskavim pomfritom kao ključnim dijelom proizvodnje velikog obujma.

# Friteze visoke produktivnosti

Učinkovita rješenja za prženje dizajnirana za smanjenje troškova, uz održavanje visoke produktivnosti.



**Visoka produktivnost + visoka učinkovitost = veći profit**

Pržite više, bolje i brže. Brzo zagrijavanje i brža rekuperacija temperature osiguravaju da pripremite više ciklusa u kraćem vremenu. **Veća produktivnost znači veći profit za vaš posao.**

**Do 50%\*** uštede ulja zahvaljujući sustavu napredne filtracije ulja s papirnatim filterima

**Do 38 kg\*** krumpira na sat (1 korito)

\* Test baziran na ASTM F1361 - friteze za duboko prženje, proveden pri punom opterećenju na modelima friteze<sup>HP</sup> od 23 L.

## Korito u obliku slova V

S vanjskim grijaćim elementima, korito u obliku slova V ima hladnu zonu gdje se smanjuje degradacija ulja, produžujući vijek trajanja ulja i poboljšavajući čistoću.



\* Na temelju internih testova

## Odaberite Fritezu<sup>HP</sup> 900 (23 L) za:

Automatic  
Cooking  
Function

optimalne rezultate i  
jednostavnost

Patentirana automatska funkcija prženja\* automatski prilagođava ciklus pripreme veličini serije.

Svejedno, veliki ili mali, svaki ciklus  
je savršeno ispržen



**PATENTIRANO\***  
(EP3125644B1 i slično)

Ova značajka značajno podržava usklađenost s zahtjevima EU zakonodavstva o akrilamidu (Uredba Komisije 2017/2158).

Do 5 programa može se pohraniti,  
pomažući operaterima da rade brže i  
dosljednije.

Uređaj može pohraniti 5 programa (temperatura i vrijeme), s dodatnih 5 prilagodljivih programa koristeći automatski način kuhanja, koji prilagođava vrijeme pripreme prema opterećenju.



\*120 g pomfrita po porciji

## Odaberite Fritezu<sup>HP</sup> 700 (15 L) za:

Automatski sustav podizanja košara

Automatski sustav podizanja košare omogućuje neovisnu kontrolu 2 košare.



Napredno korisničko sučelje

Elektronička upravljačka ploča omogućuje pohranu do 5 standardnih HACCP-kompatibilnih programa, svaki s 5 postavki temperature i 2 vremena podizanja.



### Restoran brze hrane

Kad narudžbe pristižu u velikom broju, super programabilna friteza Fryer<sup>HP</sup> od 23 L je rješenje. S proizvodnim kapacitetom do 38 kg na sat po uređaju, lako prati visoku potražnju uz dosljedno osiguranje kvalitete hrane.

# Standardne friteze

Kada odabrati unutarnje ili vanjske grijaće elemente?

## UNUTARNJI GRIJAČI



### Brza rekuperacija temperature

Brzi povratak zadane temperature osigurava dosljedno kuhanje, čak i sa **smrznutom hranom**.



### Produktivnost

Smanjena količina ulja u koritu bez kompromisa u performansama.

## VANJSKI GRIJAČI



### Izvrсна čistoća

Poboljšana higijena zahvaljujući vanjskim grijačima i prešanom koritu s hladnom zonom.



### Ušteda ulja

Za optimalne performanse potreban je veći volumen ulja, ali **hladna zona pomaže u produženju vijeka trajanja ulja**.

## Prilagodite svoj jelovnik ispravnom sustavu grijanja



Sastojci s brašnom



Smrznuti sastojci



Puno opterećenje



Svježi sastojci



Kolači



Sastojci za pohanje

### Dostupno

- 18 L - Standardne friteze 900 serije
- 2x5 / 12 / 14 L - Standardne friteze 700 serije

### Dostupno

- 15 / 23 L - Standardne friteze 900 serije
- 7 / 15 L - Standardne friteze 700 serije

# Pouzdana prženje, uz jednostavnost: Standardne friteze – 900 linija

Dosljedni rezultati,  
jednostavno rukovanje i  
savršeno prženje –  
svaki dan, svako  
punjenje.



**Do 36 kg**  
**krumpira na sat (1 košara)**

\* Test baziran na ASTM F1361 – Friteze za duboko prženje, proveden pri punom opterećenju na modelima Standard Električna friteza 23 L.

## Restorani

Visoka produktivnost zajamčena je velikim kapacitetom i brzim oporavkom temperature.



**Do ~600**  
**porcija\* na sat**

\*120 g pomfrita po porciji

# Standardne friteze - 700 serija

Seriya uključuje stolne i samostojeće verzije, osiguravajući maksimalnu fleksibilnost za različite kuhinjske rasporede.



Do **10/11 kg\***  
krumpira na sat (1 košara)

\* Test baziran na ASTM F1361 - Friteze za duboko prženje, proveden pri punom opterećenju na modelima 5 L i 7 L friteza 700 serije.

Do **18/20 kg\***  
krumpira na sat (1 košara)

\* Test baziran na ASTM F1361 - Friteze za duboko prženje, proveden pri punom opterećenju na modelima 12 L i 15 L friteza 700 serije.

## Kompletna ponuda standardnih friteza

Dostupne u 700 i 900 liniji, s različitim vrstama grijaćih elemenata, nude svestrana rješenja za svaki kuhinjski izazov.

## Pouzdana konzistentnost priprema

Dizajnirane za održavanje stabilne temperature radi ujednačenih rezultata prženja tijekom cjelodnevne pripreme.

## Izdržljive i jednostavne za korištenje

Robusna konstrukcija, ergonomski dizajn i pojednostavljeno čišćenje osiguravaju pouzdan rad svaki dan u profesionalnim kuhinjama.



# Kompaktne friteze 600 serije

Kompaktne, snažne i dizajnirane za profesionalne kuhinje s ograničenim prostorom. Friteza od 9 L pruža dosljedne, visokokvalitetne rezultate prženja, čak i na malom prostoru. Jednostavna za korištenje, jednostavna za održavanje i savršena za kuhinje pojačanog intenziteta.



## Dizajn koji štedi prostor

Maksimalna učinkovitost u širini od 200 mm, idealno za kompaktne kuhinje bez kompromisa u profesionalnim rezultatima.

## Visoka produktivnost

Brzi oporavak temperature i odličan učinak, seriju za serijom.

## Energetska učinkovitost

Eko funkcija prebacuje uređaj u način pripravnosti radi uštede energije. Brzi oporavak temperature omogućuje nastavak prženja za manje od jedne minute.

**Do 18 kg\***  
krumpira na sat (1 košara)

\* Test inspiriran ASTM F1361 – Friteze za duboko prženje, proveden pri punom opterećenju na modelu 9 L friteze

## Barovi, kafići i lanci

Mali tlocrt, visoka produktivnost. Ultra kompaktna friteza od 9 L uklapa se čak i u najmanje prostore bez kompromisa u učinkovitosti ili proizvodnji. Friteze od 9 L mogu proizvesti 18 kg\* savršeno hrskave hrane u satu.

\*120 g pomfrita po porciji



# Izvrsnost prženja, svugdje

Naše friteze dizajnirane su da zadovolje zahtjeve širokog spektra ugostiteljskih okruženja. Od velikih lanaca do neovisnih restorana, pubova i bistroa, pružamo performanse, pouzdanost i učinkovitost, omogućujući vašoj kuhinji da svakodnevno radi na najbolji način.

## Lanci

**Dosljedno • Pouzdano • Skalabilno**

Isporučite iste visokokvalitetne rezultate na svim lokacijama. Jednostavno rukovanje i robusni dizajn osiguravaju jednostavne radne procese, čak i tijekom vršnog opterećenja.





# Restorani

**Svestrano • Precizno • Stabilno**

S pouzdanjem upravljajte raznolikim jelovnicima. Stabilne temperature i intuitivne kontrole podržavaju dosljednu kvalitetu, seriju za serijom.

# Bistro Pivnice

**Kompaktno • Učinkovito  
• Spremno za rad**

Profesionalne performanse u ograničenom prostoru. Jednostavno za korištenje, lako za čišćenje i dovoljno robusno za svakodnevni rad.



# Asortiman e-XP friteza

## OptiOil Friteze<sup>HP</sup>



	700			900	
Korita (kom/L)	2x5 L	1x10 L	2x10 L	1x15 L	2x15 L
Napajanje	Električno	Električno	Električno	Električno	Električno
Grijači	Unutarnji	Unutarnji	Unutarnji	Unutarnji	Unutarnji
Širina (mm)	400	400	800	400	800
Konfiguracija	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća
Produktivnost (kg/h)	19	22	43	33	66
Posebne značajke	Digitalno korisničko sučelje Napredni sustav filtracije s pumpom Upozorenje za razinu ulja Stanje pripravnosti			Digitalno korisničko sučelje Napredni sustav filtracije s pumpom Upozorenje za razinu ulja Stanje pripravnosti	

## Friteze<sup>HP</sup>



	700	900		
Korita (kom/L)	1x15 L	1x23 L	1x23 L	1x23 L
Napajanje	Električno	Plin i električno	Plin i električno	Plin i električno
Grijači	Vanjski	Vanjski	Vanjski	Vanjski
Širina (mm)	400	400	400	400
Konfiguracija	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća
Produktivnost (kg/h)	n.p.	38	38	38
Posebne značajke	Digitalno korisničko sučelje / Programi	Digitalno korisničko sučelje / Programi	Digitalno korisničko sučelje / Programi / Napredni sustav filtracije s pumpom	Digitalno korisničko sučelje / Programi / Napredni sustav filtracije s pumpom / Autokuhanje / Automatski sustav podizanja košare

## Standardne friteze 900



### 900

Korita (br./L)	1x15 L	2x15L	1x18 L	2x18 L	1x23 L	1x23 L	2x23 L
Napajanje	Plin i električno	Plin i električno	Električno	Električno	Plin	Plin i električno	Plin i električno
Grijaći elementi	Vanjski	Vanjski	Unutarnji	Unutarnji	Unutarnji	Vanjski	Vanjski
Širina (mm)	400	800	400	800	400	400	800
Konfiguracija	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća	Samostojeća
Produktivnost (kg/h)	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	36	36	72

## Standardne friteze 700



### 700

Korita (br./L)	2x5 L	1x7 L	2x7 L	12 L	2x12 L	14 L	2x14 L
Napajanje	Električna	Plin i električna	Plin i električna	Električna	Električna	Električna	Električna
Grijaći elementi	Unutarnji	Vanjski	Vanjski	Unutarnji	Unutarnji	Unutarnji	Unutarnji
Širina (mm)	400	400	800	400	800	400	800
Konfiguracija	Gornja	Gornja i Samostojeća	Gornja i Samostojeća	Gornja	Gornja	Samostojeća	Samostojeća
Produktivnost (kg/h)	20	11	22	18	36	n.p.	n.p.

## Standardne friteze 700



### 700

Korita (br./L)	15 L	2x15 L
Napajanje	Plin i električno	Plin i električno
Grijaći elementi	Vanjski	Vanjski
Širina (mm)	400	800
Konfiguracija	Samostojeća	Samostojećai
Produktivnost (kg/h)	20	40

## Kompaktne friteze 600



### 600

Korita (br./L)	1x9 L	1x9 L
Napajanje	Električno	Električno
Grijaći elementi	Unutarnji	Unutarnji
Širina (mm)	200	200
Konfiguracija	Samostojeća	Samostojećai
Produktivnost (kg/h)	18	18
Posebne značajke	Stanje mirovanja	Stanje mirovanja filter sa pumpom za ulje

# Dodatna oprema za e-XP friteze

Pregled dodatne opreme za e-XP friteze na visokoj razini. Za potpuni asortiman, molimo zatražite puni "Pregled asortimana dodatne opreme."

## Košare

Dostupne u širokom rasponu veličina, ovisno o modelima i kapacitetima friteza koje nudimo.



## Filtracija i čišćenje

Sve što vam je potrebno za pravilno održavanje stroja, osiguravajući dosljedno izvrsne performanse:

- Posude za talog
- Sustavi za filtriranje ulja
- Alati za odčepijvanje
- Pumpe
- Reflektori
- ... i još mnogo toga!



Posuda za talog



Sustavi za filtriranje ulja



Šipka za odčepijvanje



Produžetak s pumpom za ispuštanje ulja



Reflektor



# Essentia

## Naš tim stoji vam na raspolaganju. Bilo kada, bilo gdje

Essentia je **srce naše vrhunske korisničke podrške** i predano pruža usluge koje su vam potrebne da biste osigurali kompetitivnu prednost. Essentia vam pruža potrebnu podršku i brine se za vaše poslovne procese uz **pouzdanu servisnu mrežu** koja obuhvaća niz ekskluzivnih usluga i inovativnih tehnoloških rješenja prilagođenih vašim potrebama.

Možete računati na više od **2200 ovlaštenih servisnih partnera**, **10.000 stručnih tehničara** u više od **149 zemalja** i više od **170.000 osiguranih rezervnih dijelova**.

### Servisna mreža uvijek na raspolaganju

Naša predanost i spremnost da vam pomognemo odražavaju se u **jedinstvenoj servisnoj mreži** koja **olakšava vaš posao**.

### Očuvajte učinkovitost svoje opreme

Pravilno održavanje **u skladu s Electrolux Professional priručnicima** i preporukama ključno je za izbjegavanje neočekivanih problema. **Korisnička podrška tvrtke Electrolux Professional** nudi više **servisnih paketa po vašoj mjeri**. Za više informacija obratite se svojem **Electrolux Professional ovlaštenom servisnom partneru**.

Oslonite se na brzu otpremu originalne dodatne opreme i potrošnih materijala koju su stručnjaci tvrtke **Electrolux Professional** pomno ispitali kako bismo osigurali **trajnost i učinkovitost Vaše opreme**, kao i **sigurnost korisnika**.





U svemu što činimo polazimo od izvrsnosti.  
Predviđamo potrebe naših klijenata te nastojimo postići izvrsnost zajedno sa svojim suradnicima, inovacijama, rješenjima i uslugama. Kako bismo svakodnevni život i poslovanje svojih kupaca učinili lakšim, unosnijim – i istinski održivim svaki dan.

Pratite nas na



[www.electroluxprofessional.com/hr](http://www.electroluxprofessional.com/hr)

## Izvrsnost uz brigu o okolišu

- ▶ Većina tvornica Grupe Electrolux Professional posjeduje certifikat treće strane u skladu s ISO normama (Međunarodna organizacija za standardizaciju) ISO 9001 i ISO 14001, a neki pogoni također imaju certifikate ISO 5001 i ISO 45001.\*
- ▶ Usredotočeni smo na razvoj inovativnih i održivih rješenja dizajniranih za nisku potrošnju vode, električne energije i deterdženata te za smanjene emisije.
- ▶ Naši su uređaji prilagođeni čovjeku na temelju ergonomskih načela i u skladu s prirodnim tijekom rada korisnika, čime se postiže maksimalna učinkovitost uz minimalan napor. Također dodjeljujemo ergonomske certifikate treće strane za određene uređaje (ERGOCERT).
- ▶ Odabir materijala i tehnologija za naše uređaje u skladu je s direktivama REACH (Registracija, evaluacija, autorizacija i ograničavanje kemikalija) i RoHS (Ograničenje opasnih tvari 2011/65/EU) za zaštitu ljudskog zdravlja i okoliša.

\* Za više pojedinosti pogledajte godišnje Izvješće o održivosti na: [electroluxprofessionalgroup.com](http://electroluxprofessionalgroup.com).

