

# Le vrai goût du croustillant

Friteuses e-XP



# Vous en parlez

Nous exploitons des cuisines de toutes tailles, où l'espace est limité et où chaque centimètre compte.

Nos menus mêlent différentes traditions culinaires. Nous avons donc besoin de solutions capables de s'adapter rapidement et de suivre le rythme du service.

Nous recherchons des solutions qui simplifient les flux de travail, garantissent une qualité constante et nous aident à maîtriser la consommation d'énergie, la maintenance, et cela, sans jamais compromettre la performance.



## ...nous vous écoutons

Nous concevons nos solutions en fonction des besoins réels des cuisines professionnelles, en alliant performance, efficacité et flexibilité. Notre approche garantit des résultats constants, une utilisation optimisée des ressources et des opérations fluides. Parce que chaque service compte, les équipements doivent fonctionner de manière parfaitement fluide, être fiables, intuitifs et toujours prêts à délivrer leur pleine performance.



### Productivité sans limites

Une performance fiable qui permet à votre cuisine de rester pleinement opérationnelle, même en période de forte affluence.



### Qualité de friture optimale

Des résultats constants et dorés, grâce à une gestion optimisée de l'huile, pour une friture plus propre et plus légère.



### Gestion optimisée de l'huile

Des économies d'huile significatives et une réduction des déchets, pour des coûts d'exploitation réduits et une gestion des ressources plus intelligente.



### Conception intuitive

Des commandes claires et des fonctionnalités intelligentes pour une utilisation simple, précise et sans effort au quotidien.

# Explorez notre gamme de friteuses

Des systèmes entièrement automatisés à haute productivité aux unités compactes à poser sur plan ou sur pied, une gamme complète conçue pour répondre aux exigences de chaque cuisine.



**Friteuses<sup>HP</sup>  
OptiOil**

## Capacité de 2x5 L à 2x15 L

- ▶ Jusqu'à **33 kg/h** (15 L - 1 cuve)
- ▶ Contrôle numérique de la température
- ▶ Alerte de niveau d'huile
- ▶ **Système de filtration avancé**



**Friteuses<sup>HP</sup>**

## Capacité de 1x15 L à 1x23 L

- ▶ Jusqu'à **38 kg/h** (23 L - 1 cuve)
- ▶ Cuve en V
- ▶ **Système de filtration avancé**
- ▶ Fonction de cuisson automatique
- ▶ Pompe à huile intégrée et relevage automatique des paniers



**Friteuses  
Standard**

## Capacité de 2x5 L à 2x23 L

- ▶ Jusqu'à **36 kg/h** (23 L - 1 cuve)
- ▶ Cuve simple ou double
- ▶ Modèle à poser sur plan ou sur pied



**Friteuses  
Compactes**

## Capacité de 1x9 L

- ▶ Jusqu'à **18 kg/h** (9 L - 1 cuve)
- ▶ Ultra compacte
- ▶ Pompe de recirculation de l'huile
- ▶ Cuve simple

**Ici commence  
l'innovation,  
sans limite.**

Tout le potentiel de la  
gamme e-XP donne  
vie à des cuisines  
professionnelles flexibles  
et prêtes pour l'avenir,  
conçues pour relever  
tous les défis.

**Êtes-vous prêt à  
vivre l'excellence  
au quotidien ?**



# Pourquoi la filtration fait la différence

La filtration joue un rôle essentiel dans la friture professionnelle en **éliminant en continu les résidus alimentaires**. Elle permet de conserver une **huile plus propre, plus longtemps, de préserver la qualité des aliments et d'améliorer l'efficacité** au quotidien. Le système de filtration avancé est conçu pour **garantir des résultats de friture constants**, tout en **réduisant le gaspillage d'huile et les coûts d'exploitation**.

Advanced  
Filtration  
System

Jusqu'à **50%\***  
d'économies d'huile grâce  
au système avancé de  
filtration de l'huile\*  
avec filtres papier\*\*

## Comment ça fonctionne

Le processus de filtration repose sur une approche multi-étapes, alliant efficacité et simplicité d'utilisation.



La filtration en acier inoxydable capture les plus grosses particules alimentaires produites pendant la friture..



La filtration en papier capture les résidus les plus fins, invisibles à l'œil nu, qui restent habituellement dans l'huile.

Cette combinaison offre une filtration plus performante que les systèmes traditionnels de décantation, contribuant à maintenir une huile constamment propre tout au long de la journée de travail.

Disponible sur

- Friteuses OptiOil
- Friteuses<sup>HP</sup>  
(seulement 900)

\* Résultats issus de tests internes

\*\* Option disponible uniquement sur modèles spécifiques

## Les avantages d'une huile plus propre

### Une meilleure qualité des aliments

Une huile plus propre préserve le goût, la couleur et le croustillant, cuisson après cuisson.

### Une efficacité opérationnelle renforcée

Une durée de vie de l'huile prolongée signifie moins de remplacements et un fonctionnement plus fluide au quotidien.

### Un impact environnemental réduit

Une consommation d'huile optimisée génère moins de déchets et améliore la durabilité.



# Friteuses<sup>HP</sup> OptiOil

Performance et qualité : une friture croustillante et plus saine, dans une solution unique.



Jusqu'à **33 kg\*** de pommes de terre par heure (1 cuve)

\* Test inspiré de la norme ASTM F1361 – friteuses à bain d'huile, réalisé à pleine charge sur les modèles OptiOil Fryers HP 2x15 L.

## Haute performance et résultats constants, avec une utilisation optimisée de l'huile

Une productivité exceptionnelle est obtenue grâce à une puissance accrue et à des résistances internes, assurant une montée en température rapide et une stabilité thermique tout au long du service.

Les friteuses OptiOil sont conçues pour optimiser l'utilisation de l'huile, par rapport aux friteuses traditionnelles à résistances internes, réduisant ainsi les coûts d'exploitation tout en maintenant un haut niveau de production.

**Moins d'huile, plus de productivité.**

Jusqu'à **50%\*** d'huile économisée grâce au système avancé de filtration avec filtres en papier.

\* Basé sur des tests internes

## Contrôle intuitif

Un nouvel écran digital et une molette améliorent la visibilité et la prise en main, pour une utilisation simple et précise.

## Alerte niveau d'huile

Les opérateurs sont avertis à temps pour effectuer le remplissage, garantissant une qualité de friture constante, service après service.



## Fonction veille

Permet de réaliser des économies d'énergie tout en garantissant une remise à température rapide lorsque nécessaire.

Préconfigurée pour une connexion à un système de gestion des pics de consommation.



## Une solution parfaitement adaptée à tous les besoins



### Restauration à fort débit

Enrichissez votre carte avec des fritures rapides et croustillantes, pendant que le grill et le four mixte gèrent le volume principal.



### Performance grande capacité

Des frites croustillantes en continu, au cœur des productions intensives.

\*120 g de frites par portion

# Friteuses Haute Productivité (HP)

Des solutions de friture performantes conçues pour réduire les coûts, tout en maintenant une productivité élevée.



Jusqu'à **38 kg\*** de pommes de terre par heure (1 cuve)

\* Test inspiré de la norme ASTM F1361 - friteuses à bain d'huile, réalisé à pleine charge sur les modèles de friteuses HP 23 L.

**Haute productivité  
+ haute efficacité  
= plus de profit**

Produisez plus, mieux et plus vite. Une montée en température rapide et une récupération thermique ultra-réactive garantissent des performances élevées, vous permettant d'augmenter le nombre de cuissons en moins de temps.

**Une productivité accrue, c'est plus de rentabilité pour votre activité.**

Jusqu'à **50%\*** d'économies d'huile grâce au système avancé de filtration de l'huile avec filtres en papier

## Cuve en forme de V

Grâce à des résistances externes, la cuve en forme de V intègre une zone froide qui limite la dégradation de l'huile, prolongeant sa durée de vie et améliorant la propreté.



\* Basé sur des tests internes

## Choisissez la Friteuse<sup>HP</sup> 900 (23 L) pour :

Automatic  
Cooking  
Function

Résultats constants  
et tranquillité d'esprit

La fonction de cuisson automatique brevetée\* ajuste automatiquement le cycle de cuisson à la taille du lot.

Qu'il s'agisse de petites ou de grandes quantités, chaque plat est parfaitement cuisiné.

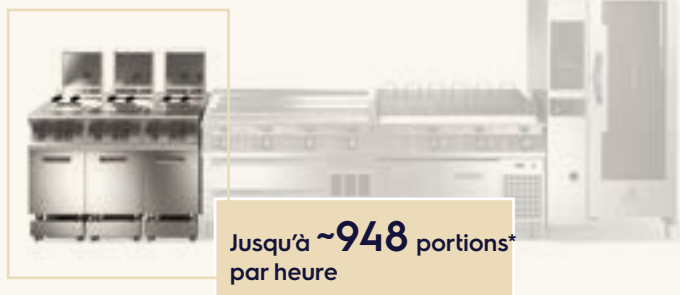


**BREVETÉ\***  
(EP3125644B) et famille associée)

Cette fonctionnalité contribue de manière significative à la conformité aux exigences de la législation européenne sur l'acrylamide (règlement (CE) 2017/2158).

Enregistrez jusqu'à 5 programmes pour gagner en rapidité et en constance au quotidien.

L'appareil mémorise 5 programmes (température et durée), complétés par 5 programmes personnalisables en mode automatique, qui adapte intelligemment le temps de cuisson selon la charge.



\*120 g de frites par portion

## Choisissez la Friteuse<sup>HP</sup> 700 (15 L) pour:

Système de levage automatique  
des paniers

Le système de levage automatique des paniers permet le contrôle indépendant des 2 paniers.



Interface utilisateur avancée

Le panneau de commande électronique intuitif permet d'enregistrer jusqu'à 5 programmes standard conformes à la norme HACCP, chacun comportant 5 réglages de température et 2 durées de levage pour chaque recette.



### Restauration rapide

Face à l'afflux de commandes, la friteuse HP de 23 L, ultra-programmable, est la solution.

Avec une capacité de production allant jusqu'à 38 kg par heure et par unité, elle répond facilement à la forte demande tout en garantissant une qualité alimentaire constante.

# Friteuses Standard

Quand choisir des éléments chauffants internes ou externes ?

## ÉLÉMENTS INTERNES



### Récupération rapide de la température

La récupération rapide de la chaleur assure une cuisson homogène, même avec des aliments congelés.



### Productivité

Volume d'huile réduit dans le réservoir sans compromettre les performances.

## ÉLÉMENTS EXTERNES



### Nettoyabilité exceptionnelle

Nettoyage facilité grâce à des éléments chauffants externes et une cuve emboutie avec zone froide.



### Économies d'huile

Un volume d'huile plus élevé est nécessaire pour des performances optimales, mais la zone froide contribue à prolonger la durée de vie de l'huile.

Adaptez votre menu au système de cuisson approprié



Produits panés



Produits surgelés



À pleine charge



Produits frais



Pâtisseries



À pleine charge

Adaptés pour

- 18 L - Friteuse 900 Standard
- 2x5 / 12 / 14 L - Friteuse 700 Standard

Adaptés pour

- 15 / 23 L - Friteuse 900 Standard
- 7 / 15 L - Friteuse 700 Standard

# La friture en toute simplicité, avec une fiabilité absolue : Friteuses Standard – Gamme 900

Des résultats constants, une utilisation intuitive et une friture parfaite, à chaque service.



Jusqu'à **36 kg**  
de pommes de terre par heure  
(1 cuve)

\* Test inspiré de la norme ASTM F1361 sur friteuses à bain d'huile.  
Réalisé à pleine charge sur les modèles électriques standard de 23 L.

## Restaurants à service complet

Une productivité élevée garantie grâce à une grande capacité et une récupération rapide de la température.



Jusqu'à **~600**  
portions\* par heure

\* Portion standard : 120 g de frites

# Friteuses Standard – gamme 700

La gamme comprend des versions à poser sur plan de travail et sur pied, offrant une flexibilité maximale pour s'adapter à toutes les configurations de cuisine.



Jusqu'à **10/11 kg\*** de  
pommes de terre par heure  
(1 cuve)

\* Test inspiré de la norme ASTM F1361 sur friteuses à bain d'huile.  
Réalisé à pleine charge sur les modèles de friteuses 700 de 5 L et 7 L.

Jusqu'à **18/20 kg\*** de  
pommes de terre par heure  
(1 cuve)

\* Test inspiré de la norme ASTM F1361 sur friteuses à bain d'huile. Réalisé à pleine charge sur les modèles 700 de 12 L et 15 L.

## Une gamme complète de friteuses standard

Disponible en séries 700 et 900, avec différents types de résistances, la gamme offre des solutions polyvalentes pour répondre à tous les besoins des cuisines professionnelles.

## Une constance de cuisson irréprochable

Conçu pour maintenir une température stable, garantissant des résultats de friture homogènes tout au long du service.

## Fiabilité et simplicité d'utilisation

Une construction robuste, un design ergonomique et un nettoyage simplifié garantissent des performances fiables au quotidien.



# Friteuses Compactes gamme 600

Compacte, puissante et conçue pour les cuisines professionnelles aux espaces limités. La friteuse 9 L offre des résultats de friture constants et de haute qualité, même dans un encombrement réduit. Simple à utiliser, facile à entretenir, elle est parfaitement adaptée aux cuisines à forte activité..



## Performance maximale, encombrement minimal

Des performances optimales sur seulement 200 mm, idéal pour les cuisines où l'espace est limité.

## Haute productivité

Une récupération rapide de la température et un excellent rendement, cuisson après cuisson.

## Efficacité énergétique

La fonction éco passe l'équipement en mode veille afin de réduire la consommation d'énergie. La remontée rapide en température permet de reprendre la friture en moins d'une minute.

**Jusqu'à 18 kg\* de pommes  
de terres par heure (1 cuve)**

\* Essai inspiré de la norme ASTM F1361 avec friteuses à bain d'huile.  
Réalisé à pleine charge sur le modèle de friteuse 9 L.

## Bars, cafés & chaînes

Compacte par la taille, puissante par la performance. La friteuse 9 L trouve sa place partout, tout en garantissant un rendement élevé. Jusqu'à 18 kg de produits parfaitement croustillants en une heure.\*

\* Portion standard : 120 g de frites



# L'excellence de la friture, partout

Nos friteuses sont conçues pour répondre aux exigences d'une grande diversité d'environnements de restauration. Des grandes chaînes aux restaurants indépendants, en passant par les pubs et les bistrot, nous offrons performance, fiabilité et efficacité, pour permettre à votre cuisine d'exprimer pleinement son potentiel, jour après jour.

## Chaînes

### Constant • Fiable • Évolutif

Offrez des résultats de haute qualité identiques sur tous vos sites.

Une utilisation simple et un design robuste garantissent des opérations fluides, même en période de forte activité.





# Restaurants

**Polyvalent • Précis • Fiable**

Maîtrisez des menus variés en toute confiance. Des températures stables et des commandes intuitives garantissent une qualité constante, cuisson après cuisson.

# Bistro Pubs

**Compact • Efficace •  
Prêt pour l'utilisation**

Des performances professionnelles dans un encombrement réduit. Une utilisation simple, un nettoyage facile et une robustesse conçue pour un usage quotidien.



# Friteuses gamme e-XP

## Friteuses<sup>HP</sup> OptiOil



	700			900	
Cuves (nb/L)	2x5 L	1x10 L	2x10 L	1x15 L	2x15 L
Energie	Elec.	Elec.	Elec.	Elec.	Elec.
Éléments chauffants	Interne	Interne	Interne	Interne	Interne
Largeur (mm)	400	400	800	400	800
Configuration	Sur pied	Sur pied	Sur pied	Sur pied	Sur pied
Productivité (kg/h)	19	22	43	33	66
Fonctions spéciales	Interface utilisateur numérique Système de filtration avancé avec pompe Alerte de niveau d'huile Mode veille			Interface utilisateur numérique Système de filtration avancé avec pompe Alerte de niveau d'huile Mode veille	

## Friteuses<sup>HP</sup>



	700	900		
Cuves (nb/L)	1x15 L	1x23 L	1x23 L	1x23 L
Energie	Elec.	Gaz et elec.	Gaz et elec.	Gaz et elec.
Éléments chauffants	Externe	Externe	Externe	Externe
Largeur (mm)	400	400	400	400
Configuration	Sur pied	Sur pied	Sur pied	Sur pied
Productivité (kg/h)	n.a.	38	38	38
Fonctions spéciales	Interface utilisateur numérique / Programmes	Interface utilisateur numérique / Programmes	Interface utilisateur numérique / Programmes -Système de filtration avancé avec pompe	Interface utilisateur num. Système de filtration avancé avec pompe - Relevage auto. du panier

## Friteuses Standard 900



900							
Cuves (nb/L)	1x15 L	2x15L	1x18 L	2x18 L	1x23 L	1x23 L	2x23 L
Energie	Gaz et elec.	Gaz et elec.	Elec.	Elec.	Gaz	Gaz et elec.	Gaz et elec.
Éléments chauffants	Externe	Externe	Externe	Externe	Externe	Externe	Externe
Largeur (mm)	400	800	400	800	400	400	800
Configuration	Sur pied	Sur pied	Sur pied	Sur pied	Sur pied	Sur pied	Sur pied
Productivité(kg/h)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	36	36	72

## Friteuses Standard 700



700							
Cuves (nb/L)	2x5 L	1x7 L	2x7 L	12 L	2x12 L	14 L	2x14 L
Energie	Elec.	Gaz et elec.	Gaz et elec.	Elec.	Elec.	Elec.	Elec.
Éléments chauffants	Interne	Externe	Externe	Interne	Interne	Interne	Interne
Largeur(mm)	400	400	800	400	800	400	800
Configuration	Top	Top & sur pied	Top & sur pied	Top	Top	Sur pied	Sur pied
Productivité (kg/h)	20	11	22	18	36	n.a.	n.a.

## Friteuses Standard 700



700		
Cuves (nb/L)	15 L	2x15 L
Energie	Gaz et elec.	Gaz et elec.
Éléments chauffants	Externe	Externe
Largeur (mm)	400	800
Configuration	Sur pied	Sur pied
Productivité (kg/h)	20	40

## Friteuses Compactes 600



600		
Cuves (nb/L)	1x9 L	1x9 L
Energie	Elec.	Elec.
Éléments chauffants	Interne	Interne
Largeur (mm)	200	200
Configuration	Sur pied	Sur pied
Productivité (kg/h)	18	18
Fonctions spéciales	Veille	Veille- filtre et pompe huile

# Accessoires Friteuses e-XP

Un aperçu des principaux accessoires pour friteuses e-XP.

Pour découvrir la gamme complète, veuillez demander le document complet "Accessories".

## Paniers

Disponible dans une large gamme de dimensions, en fonction des modèles de friteuses et des capacités proposées.



## Filtration et nettoyage

- Tout le nécessaire pour un entretien optimal de vos machines afin d'assurer des performances toujours excellentes :
- Bacs à sédiments
- Systèmes de filtration d'huile
- Outils de débouchage
- Pompes
- Déflecteurs
- ... et bien plus encore !



Bac à sédiments



Systèmes de filtrage d'huile



Tige de débouchage



Rallonge avec pompe pour vidange d'huile



Déflecteur



# Essentia

## Une équipe à votre service

### Partout et à tout moment

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 équipements 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 service agréés**, **10 000 techniciens de service** dans plus de **149 pays** et plus de 170 000 pièces détachées référencées.

### Un réseau de service toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend votre vie **professionnelle plus facile**.

### Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. Le **Service clients d'Electrolux Professional** propose plusieurs **contrats de services sur mesure**. Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts d'Electrolux Professional pour **garantir la durabilité et les performances de vos équipements**, ainsi que la **sécurité des utilisateurs**.





L'Excellence est au coeur 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 rend la vie de nos clients plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien.

Suivez-nous



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

## L'Excellence pensée avec le respect de l'environnement

- ▶ La majorité des usines du Groupe Electrolux Professional sont certifiées par une tierce partie selon les normes ISO (Organisation internationale de normalisation) ISO 9001 et ISO 14001, certains sites étant également certifiés ISO 5001 et ISO 45001\*.
- ▶ Nous nous concentrons sur le développement de solutions innovantes et durables conçues pour une faible consommation d'eau, d'énergie et de détergents, ainsi qu'une réduction des émissions.
- ▶ Nos produits sont conçus pour garantir un confort auprès des utilisateurs sur la base de principes ergonomiques et en fonction de l'analyse des flux de travail, afin d'obtenir une efficacité maximale avec un minimum d'effort. Nous effectuons également des certifications ergonomiques par un organisme externe sur certains produits (ERGOCERT).
- ▶ La sélection des matériaux et des technologies pour nos produits est conforme à la norme REACH (enregistrement, évaluation, autorisation et restriction des substances chimiques) et RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) pour la protection de la santé humaine et de l'environnement

\*Pour plus de détails, consultez le rapport annuel de développement durable sur : [electroluxprofessionalgroup.com](http://electroluxprofessionalgroup.com)