

Knusprig und lecker

Frittieren Sie unterschiedliche Produkte
mit der Electrolux Professional Fritteuse^{HP}





Ihre Bedürfnisse ...

Sie verfügen über Küchen verschiedener Größen, deshalb achten Sie besonders auf Platzeffizienz und Flexibilität. Allerdings haben Sie auch eine Speisekarte, die eine Kombination der vielseitigen Traditionen darstellt.

Sie benötigen daher Geräte, die in Küchen aller Größen passen und mit denen flexibel verschiedene Speisen zubereitet werden können.

Sie möchten auf Lösungen vertrauen, die zu einfachen und schnelleren Arbeitsabläufen beitragen sowie Qualität und Einsatzfähigkeit gewährleisten.

... haben wir verstanden

Deshalb unterstützt Sie die **Electrolux Professional Fritteuse^{HP}** dabei, Ihre Betriebskosten zu optimieren und dank neuer Innovationen wie der **programmierbaren automatischen Hebevorrichtung** und dem **neusten Filtersystem** mit **besten Frittiererergebnissen** Ihre tägliche Arbeit zu erleichtern.



**Hohe
Produktivität**



**Weniger
Abfälle**



**Einfache
Handhabung**



**Lebensmittel-
Qualität**



Umweltfreundlich

Lebensmittelqualität

Nachhaltigkeit

Schneller, einfacher, knusprig mit jeder Portion

Sie möchten Ihre Betriebskosten optimieren, Ihre Arbeitsabläufe vereinfachen und perfekt frittierte Speisen servieren? Die **Electrolux Professional Fritteuse^{HP}** umfasst neue Funktionen, die Ihrem Geschäft größeren Aufschwung ermöglichen.



Bis zu 38 kg*
Pommes pro Stunde

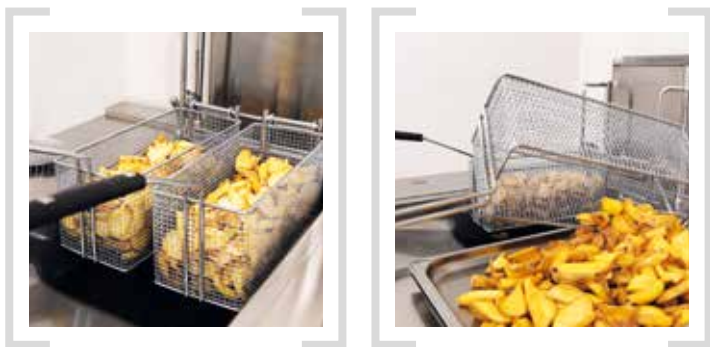
* Standardreferenz aus ASTM F1361 - Fritteusen



Hohe Produktivität + hoher Wirkungsgrad
Höherer erzielbarer Gewinn

Frittieren Sie besser und schneller.

Dank der höheren Geschwindigkeit des Aufheizens und einer zügigen Wiederherstellung der Temperatur erreichen Sie eine hohe Leistung und können mehr Chargen in kürzerer Zeit frittieren.



riger



Umweltfreundlich

Senken Sie Ihre Verbrauchskosten und Ihren Frittierfettverbrauch. Dank innovativer Papierfilter werden sogar die kleinsten Schwebstoffe herausgefiltert, und die Lebensdauer des Öls wird verdoppelt. Das reduziert Ihre Verbrauchskosten, und Sie leisten Ihren Beitrag für die Umwelt.



Konstante Frittierergebnisse

Bereiten Sie mit der programmierbaren automatischen Hebevorrichtung verschiedene Portionsgrößen desselben Lebensmittels für eine Bestellung nach der anderen zu. Die Frittierzyklen werden automatisch an die Beladung angepasst und garantieren so konstante Ergebnisse.

Einstellung von bis zu 5 Programmen für 5 verschiedene Speisen

Erreichen Sie eine höhere Arbeitsgeschwindigkeit ohne Hektik bei gleichbleibender Qualität, indem Sie einfach Ihre favorisierten Frittierprogramme speichern. Die Terminierung von Vorgängen ist einfach: Sie spart Zeit und erhöht die Effizienz beim Herausschicken Ihrer zubereiteten Gerichte.

PATENTED

(EP3127458B1 and related family)



Benutzerfreundlich

Einfachere, schnellere Arbeitsabläufe.

Durch das Doppelfiltersystem bleibt das Fett länger rein. Dank der abgerundeten Beckenradien aus tiefgezogenem Edelstahl wird die Reinigung vereinfacht.



Noch sicherer

Dank der **Öl-Sicherheitsvorrichtung** OSD (Oil Safety Device), wird ein Überhitzen des Öls frühzeitig erkannt, und das Öl kann dadurch nicht entflammen.

Oil
Safety
Device

Schnelleres, bequemes Frittieren



Die Zubereitung knuspriger Speisen wird jetzt noch schneller und bequemer mit jeder Portion. Mit dem zeitsparenden **automatischen Kochzyklus** von Electrolux Professional wird das Frittieren einfacher, und die Frittierparameter werden automatisch an die Beladung angepasst.

Egal, ob Sie kleine
oder große Portionen
verwenden – jede
Korbfüllung wird
perfekt frittiert

Haben Sie gewusst,

dass Sie auch in hektischen Situationen nicht auf die manuell eingestellte Portionsmenge achten müssen? Durch den **automatischen Kochzyklus** passt sich die Fritteuse Ihren Gegebenheiten ständig an.

Beispiel der **Frittierzeiten**
bei der Programmierung:



Einzelportion*

1'20"



Mittlere Beladung*

2'10"



Volle Beladung*

3'

* Tatsächliche Kochzeiten können je nach Schnittgröße und Art des Ausgangsprodukts abweichen.

Auto-
matischer
Koch-
zyklus



**Optimale Ergebnisse
und Sorgenfreiheit**

Wählen Sie einfach die **automatische Kochfunktion**, und Ihre Fritteuse **erkennt automatisch**, ob Ihre Portionen größer oder kleiner sind, und verlängert oder verkürzt die Frittierzeit. Dadurch erhalten Sie immer **gleichbleibende Ergebnisse**.

Diese Funktion ist eine wichtige Hilfe bei der Erfüllung der Anforderungen der EU-Gesetzgebung zu Acrylamid (Verordnung der Kommission 2017/2158).



**Dauerhaft
eingespeichert**

Sie können bis zu **5 Kochzyklen** einstellen, die Ihren Produkten entsprechen.



Scannen,
um mehr zu
erfahren

Besser für Sie, besser für die Umwelt



Mit dem einfach zu bedienenden, integrierten fortschrittlichen Filtersystem **können Sie die Verschwendung von Öl vermeiden und Ihre Betriebskosten senken.** Durch die eingebaute Öl-Zirkulationspumpe werden Reinigung und Filtrierung schneller und einfacher, und eine **bessere Lebensmittelqualität** ist garantiert.

Advanced
Filtration
System

**Halten Sie das Öl rein.
Das fortschrittliche
Filtersystem***

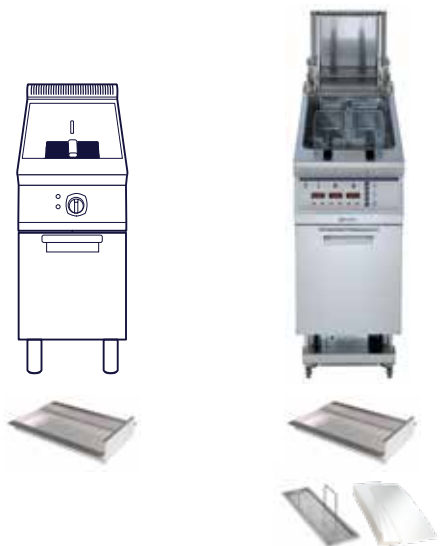
2-Stufen-Filterung

- ▶ Der Edelstahl-Filter entfernt die größten Lebensmitteilchen.
- ▶ Der zusätzliche Papierfilter sorgt dafür, dass auch die kleinsten Schwebstoffe herausgefiltert werden.

*Für alle mit Öl-Rezirkulationspumpe ausgestatteten Fritteusen optional erhältlich



Der richtige Filter macht den Unterschied



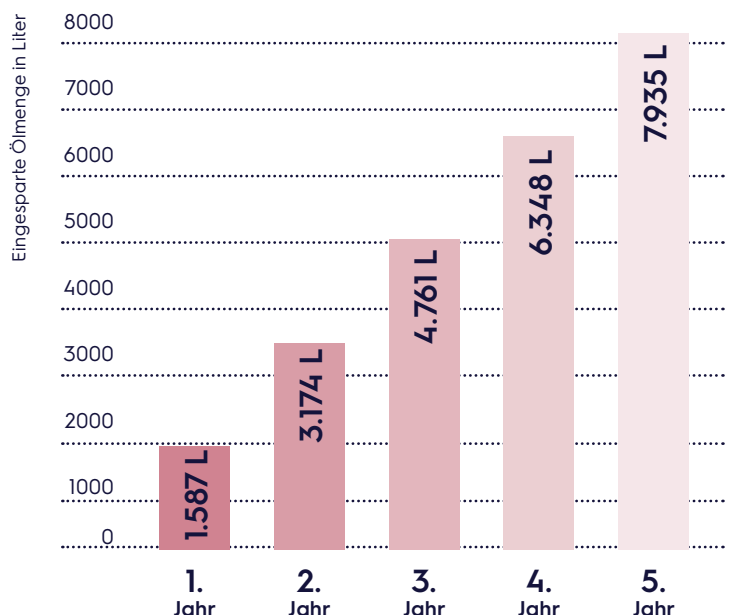
Standardmäßiges
Filtrationssystem

Fortschrittliches
Filtrationssystem



**Scannen,
um mehr zu
erfahren**

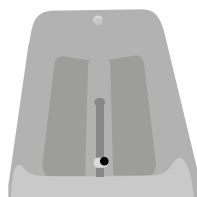
Geringere Umweltbelastung durch das fortschrittliche
Filtrationssystem (Liter Öl pro Jahr)



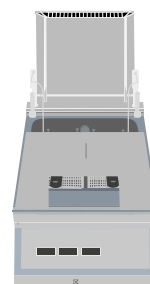
Alle Angaben zu Garzeiten, Produktivität und Ölverbrauch wurden auf der Grundlage von internen Tests berechnet.

Einfache Handhabung in 10 Schritten

Die **23-Liter-Fritteuse^{HP}** wurde für Sie entwickelt, um Ihren Arbeitsalltag einfach, schnell und effizienter zu gestalten.



Becken reinigen



Am Tagesende alle abnehmbaren Teile in der Spülmaschine reinigen, Deckel schließen.

 **Rasche und einfache Reinigung mit Schwebstofffilter und Ableitblechen**



ÖFFNEN

Filter platzieren und
Ablassventil öffnen

 **Regelmäßiges Filtern für längere Lebenszeit**



↓ **100°**

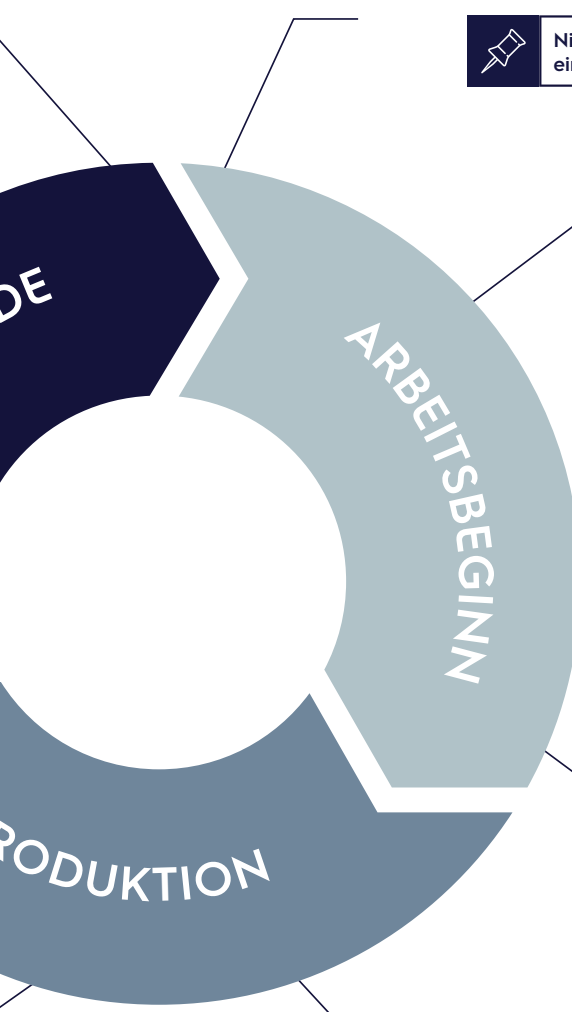
Fett abkühlen lassen



Nachfüllen, falls notwendig

 **Auf Frittierfettmenge achten bewirkt bessere Leistung**

*Es handelt sich hierbei um allgemeine Angaben, die je nach Bedingungen vor Ort abweichen können.



SCHLIEßEN

Die Positionierung des Fettauffangbehälters prüfen, das Ablassventil schließen.



Nicht ohne Fett einschalten

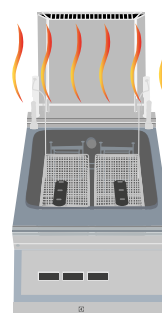
Nachfüllen oder hineinpumpen



Einschalten und Temperatur einstellen oder Programm wählen



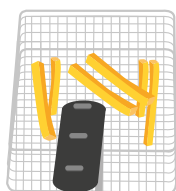
10 minutes
180 °C*



Aufheizzeit 10 Minuten für perfekte Ergebnisse



Für perfekte Ergebnisse auf die Temperatur achten



Beladen und frittieren



Kein Eis oder Wasser hinzufügen

Perfekte Ergebnisse mit jeder Beladung ...

Unabhängig von Ihren Frittierbedürfnissen wird die **Electrolux Professional Fritteuse^{HP}** der gewinnbringende Vorteil für Ihr Unternehmen sein.



Take-aways, Bars und Cafés 18 kg* Kartoffeln/Stunde

Kleines Gerät, hohe Produktivität.

Die kompakte **9-Liter-Fritteuse^{HP}** hat auch auf kleinstem Raum Platz, ohne Abstriche in Sachen Effizienz oder Produktivität. **9-Liter-Fritteusen** können **18 kg*** perfekt knusprige Speisen pro Stunde zubereiten.

klein

Full-Service-Restaurants 36 kg* Kartoffeln/Stunde

Optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe.

Dank des großen Fassungsvermögens und einer schnellen Wiederherstellung der Temperatur ist eine hohe Produktivität sichergestellt.



„Auch bei begrenztem Platzangebot können Sie **schmackhafte frittierte Speisen** zubereiten und servieren.“

mittel

*Produktivität: Daten basierend auf dem ASTM-F1361-Prüfverfahren, gemessen mit Pommes frites

... wo immer sie benötigt werden



Schnell-Service- Restaurants 38 kg* Kartoffeln/Stunde

Automatischer Beladungsausgleich und Hochleistungseinheiten

Wenn Bestellungen nur so hereinströmen, ist die **23-Liter-Fritteuse^{HP}** die Lösung. Mit einer Zubereitung von **bis zu 38 kg** pro Stunde können Sie mit den Bestellungen problemlos Schritt halten; dank der automatischen Kochfunktion können Sie eine hohe Lebensmittelqualität sicherstellen und mit der Öl-Rezirkulationspumpe sowie dem Filtersystem das Öl rein halten.

groß





Frittier-Tipps



- ▶ Wählen Sie das **richtige Fett**.
- ▶ Verwenden Sie **Zubehör** (Ableitblech), um die Verbrennung von Schwebstoffen zu verhindern.
- ▶ Nutzen Sie **Filter**, sodass Sie Ihr Öl über einen längeren Zeitraum einsetzen können.
- ▶ Profitieren Sie von der **Zeitsteuerung** für gesündere frittierte Speisen mit dem **automatischen Kochzyklus** und der **Hebeautomatik**.



Zubehör

Wählen Sie aus unserem umfangreichen Sortiment an speziellem Zubehör und holen Sie das Optimum aus Ihrer Fritteuse.



Papierfilter-Paket für das fortschrittliche Filtersystem



Set für das fortschrittliche Filtersystem



Edelstahl-Ölfiler



Fritteusenkorb



Grobfilter für Schwebstoffe



Stange zum Lösen von Verstopfungen



Ölschlauch



Verlängerungsrohre für den Ölablauf



Ableitblech



Hygieneabdeckung



Wir sind für Sie da. Jederzeit.



Essentia ist **das Herzstück der großartigen Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen Wettbewerbsvorteile sichert. Er bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse: mit einem **zuverlässigen Service-Netzwerk**, vielen individuellen Exklusiv-Leistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 Service-Vertragspartner**, **10.000 Servicetechniker** in über **149 Ländern** und mehr als **170.000 Ersatzteile** zählen.



Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website.

Behalten Sie die **gute Leistung** Ihrer Geräte!

Sichern Sie sich eine uneingeschränkte Betriebsbereitschaft und dauerhaft hohe Leistung Ihrer Geräte durch Nutzung unseres umfangreichen Sortiments an **Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteilen**.

Perfekte Rundum-Lösungen für Ihren Betrieb!

Mit Wartungsverträgen immer auf der **sicheren Seite!**

Geräte von Electrolux Professional überzeugen durch ihre lange Lebensdauer. Um unseren Kunden das Leben leichter zu machen, bieten wir Lösungen, die die Leistung und Rentabilität unserer Geräte auf Dauer uneingeschränkt aufrechterhalten. Eine ordnungsgemäße Wartung **unter Einhaltung der von Electrolux Professional bereitgestellten Anleitungen** und

Empfehlungen ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar.

Electrolux Professional Customer Care bietet hierzu diverse **maßgeschneiderte Servicepakete**. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Professional Service-Vertragspartner**.



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

