

Krispigt och nyttigt

Electrolux Professional Fritös^{HP}





Du talar ...

“Vi har kök i olika storlekar, så att spara plats och använda utrymmet flexibelt är väldigt viktigt för oss. Vår meny är också en kombination av olika matkulturer. Så vi behöver utrustning som kan passa kök i alla storlekar som snabbt och enkelt låter oss byta mellan olika menyer. Kvaliteten och användarvänligheten måste vara hög med tanke på förbrukning och underhåll”.

... vi lyssnar

Därför har vi den nya generationen av **Electrolux Professional Fritös^{HP}** som hjälper dig att hålla nere driftkostnaderna och laga ännu bättre mat. Med innovativa funktioner som **automatisk belastningskompensation** och ett **avancerat filtreringssystem** som är särskilt utformade för att hjälpa verksamheter med hög arbetstakt få ännu **bättre resultat i köket**.



Hög
produktivitet



Mindre
svinn



Lätt att
använda



Matkvalitet



Grön

matkvalitet

hållbarhet



Snabbare, enklare, krispigare gång på gång

Vill du minska driftkostnaderna, optimera arbetsflödet och servera perfekt friterad mat? **Electrolux Professional Fritös^{HP}** har nya funktioner som hjälper dig att förbättra din verksamhet.



Upp till 38 kg*
potatis per omgång
= 38 kg potatis
i timmen per brunn



*Standardreferens från ASTM F1361 - Deep Fat Fryers

Hög produktivitet + Hög effektivitet
Högre lönsamhet

Friter mer, bättre och snabbare. Den snabba uppvärmningen och temperaturåtervinningen innebär att du snabbare kan tillaga fler omgångar. Ökad produktivitet innebär högre lönsamhet för din verksamhet.





Grön

Minska driftkostnaderna och oljeförbrukningen. Även de allra minsta matpartiklarna avlägsnas och oljans livslängd fördubblas tack vare de nya pappersfiltren. Bättre för ditt företag. Bättre för miljön.



Konsekventa tillagningsresultat

Perfekt tillagning av olika stora mängder samma mat gång på gång med den **automatiska tillagningsfunktionen**. Matlagningscyklerna anpassas automatiskt efter mängden mat så att du garanterat får samma resultat.

Ställ in upp till 5 program för 5 olika mattyper

Arbeta snabbare och undvik att göra fel inställningar genom att helt enkelt spara dina favoritfriteringscykler och använd dem om och om igen. Detta gör det enkelt att planera arbetsuppgifter, vilket sparar tid och gör köket effektivare.



PATENTANSÖKT
(EP15178651.4 och tillhörande familj)



Lätt att använda

Enklare och snabbare arbetsflöde med specialdesignade tillbehör. Oljan hålls renare längre med det dubbla filtreringssystemet. Enkel rengöring tack vare **de rundade kanterna på korghållarna**.



Ännu säkrare

Oljan riskerar inte att fatta eld med hjälp av **oljeskyddsanordningen** (OSD) som känner av om oljans temperatur närmar sig farliga nivåer.



Snabbare, stressfri fritering



Att få perfekt krispigt resultat gång på gång blev precis snabbare och enklare. Electrolux Professional tidsbesparande **automatiska tillagningsfunktion** gör att du slipper stressa med friteringen då den automatiskt anpassar tillagningsparametrarna efter mängden mat.

Stor eller liten. Varje omgång med mat blir perfekt tillagad

Dags att fritera*



Enkel portion

1'20"



Medelstor belastning

2'10"



Full belastning

3'

Visste du att...

Justering av fritösens inställningar för varje ny omgång sänker din produktivitet. Den nya tidsbesparande **automatiska belastningskompensationen** maximerar ditt köks effektivitet.

*Den faktiska tillagningstiden kan variera beroende på snitt och livsmedelstyp.

Automatisk tillagningscykel

Optimala resultat och sinnesro

Använd helt enkelt den **automatiska tillagningsfunktionen** och låt din Fritös^{HP} **automatiskt anpassa tillagningscykeln** efter mängden mat för att få perfekta resultat gång på gång.

Denna funktion hjälper till med att uppfylla kraven i **EU-förordningen om akrylamid i livsmedel** (Kommissionens förordning (EU) 2017/2158).



Automatisk tillagningsfunktion

Memorera recepten en gång för alla

Du kan ställa in upp till **5 tillagningscykler** för dina lokala produkter.



Skanna för att få veta mer

Bättre för både dig och miljön



Sluta slösa olja och minska driftkostnaderna med det användarvänliga, inbyggda **avancerade filtreringssystemet**. Den inbyggda oljecirkulationspumpen gör rengöringen och filtreringen både snabbare och säkrare, vilket i sin tur **förbättrar matens kvalitet**.

Avancerat
filtreringssystem

Håll rent. Avancerat filtreringssystem*

2-stegsfiltrering

- ▶ det rostfria stålfiltret avlägsnar de större partiklarna
- ▶ det extra pappersfiltret ser till att även de små partiklarna avlägsnas

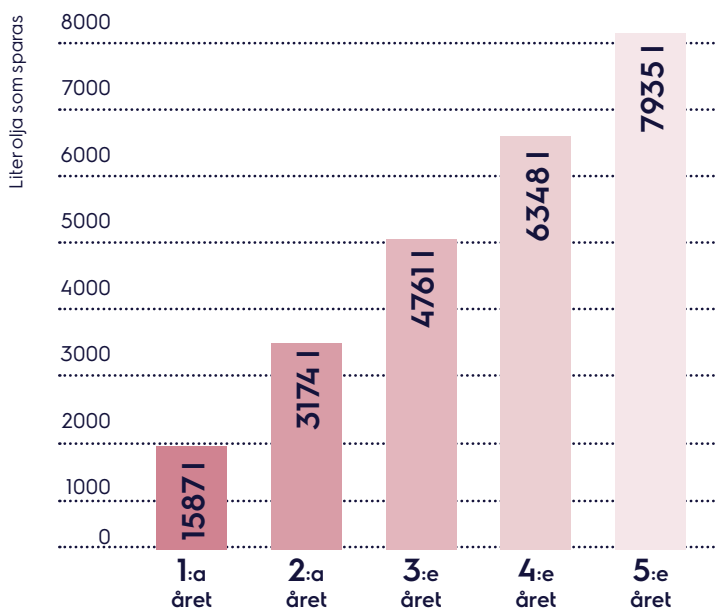
*Tillbehöret är tillgängligt för alla fritöser med oljecirkulationspump.



Vilken skillnad det är med rätt filter



Lägre kostnader för bortskaffande av använd olja, mindre miljöpåverkan. Besparingar tack vare det avancerade filtreringssystemet (liter olja per år).



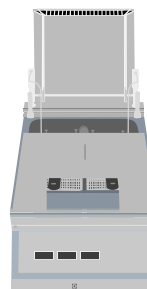
Alla siffror angående tillagningstider, produktivitet och oljeförbrukning har beräknats på interna test.



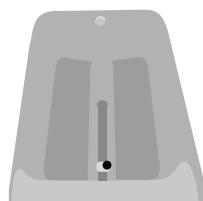
Skanna
för att få veta
mer

Bra arbetsflöde under dagen med 10 enkla steg

23 L Fritös^{HP} har designats efter dig, för att göra ditt arbete enklare, snabbare och effektivare.



När friteringen är avslutad disk
diskmaskinen och lägger på fr



Rengör brunnen och pumpa
upp oljan, eller byt ut den helt



För snabb och enkel rengöring av fritösen,
använd sedimentbehållaren för brunnen
samt deflektorerna



ÖPPEN

Se till att oljefiltret är på plats och
att tömningsventilen är öppen



Regelbunden filtrering
förlänger oljans
livslängd

3. SLUTET AV ARBET



↓ 100°

Vänta tills oljan har svalnat



Tillsätt olja vid behov



Säkerställ regelbundet korrekt
oljenivå för maximal produkt

*Dessa uppgifter är av allmän art och kan variera efter lokala omständigheter.

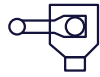
Placera du alla tillbehör i
fritösens skyddslock

RETSPASSET

1. BÖRJA ARBETET

UNDER ARBETET

rek
ktivitet



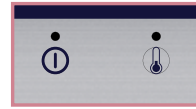
STÄNG

Kontrollera att oljeuppsamlaren är i rätt
position och att tömningsventilen är stängd



Sätt inte på fritösen
utan olja

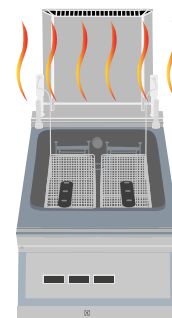
Tillsätt olja eller
pumpa tillbaka
olja



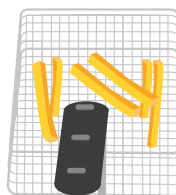
Sätt på fritösen och ställ in
temperaturen eller välj
program



180 °C*



Förvärm i 10 minuter för att
uppnå rätt temperatur



Fyll på och fritera



Undvik att is eller vatten
hamnar i het olja



För att uppnå perfekt krispighet
måste den inställda
temperaturen uppnås

Perfekta resultat gång på gång...

Oavsett hur du använder din fritös kommer den senaste generationen av **Electrolux Professional Fritös^{HP}** att hjälpa din verksamhet.



Barer och caféer 18 kg* potatis/timme

Liten storlek, hög produktivitet.

Superkompakta **9 L Fritös^{HP}** passar även det minsta kök utan att dra ner på effektiviteten eller produktiviteten. **9 L** fritöser kan tillaga **18 kg*** perfekt krispig mat inom en timme.

små

Restauranger med bordsservering 36 kg* potatis/timme

Optimera arbetsflödet

Garanterat hög produktivitet tack vare den höga kapaciteten och snabba temperaturåtervinningen.

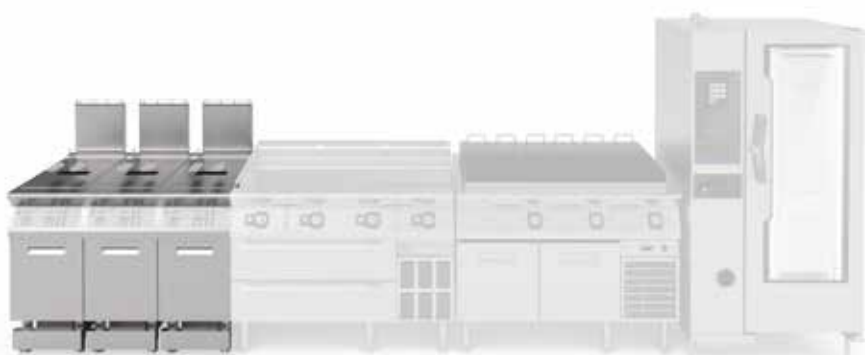


medium

“Även när utrymmet är begränsat
kan du fortfarande tillaga och
servera god friterad mat”.

*Produktivitet: data baserade på testmetoden ASTM F1361 och uppmätta med pommes frites.

...närhelst du behöver



Snabbmatsrestauranger 38 kg* potatis/timme

Automatisk belastningskompensation och högproduktivitetsfritöser

När beställningarna strömmar in är den programmerbara **23 L Fritösen^{HP}** svaret. Med en kapacitet på **upp till 38 kg** per timme kan du enkelt hålla takten med efterfrågan och samtidigt garantera att maten håller god kvalitet tack vare den automatiska tillagningsfunktionen. Dessutom hålls oljan ren tack vare oljecirkulationspumpen och filtreringssystemet.

stora



Friterings- tips



- ▶ Välj **rätt olja**. Ju mer mättad, desto bättre.
- ▶ Använd **tillbehören** för att slippa brända matpartiklar.
- ▶ Använd **filter** för att få oljan att hålla längre.
- ▶ Kontrollera **tillagningstiden** för att få nyttigare friterad mat med det **automatiska tillagnings- och lyfts-systemet**.



Tillbehör

Få ut så mycket som möjligt av din fritös med hjälp av vårt stora utbud av specialdesignade tillbehör.



Pappersfilterpaket
för avancerat
filtreringssystem



Kit för avancerat
filtreringssystem



Filter av rostfritt stål



Korgar



Sedimentbehållare



Rensare



Oljetömningslang



Förlängning för
oljetömning



Deflektor



Hygieniskt lock

Ett lag för att serva dig

Din belåtenhet är vår belåtenhet. Allt du behöver är alltid tillgängligt tack vare ett omfattande globalt kundtjänstnätverk med över **2 200 auktoriserade Electrolux Professional servicepartner** i mer än **149 länder**. **10 000 professionella tekniker** och över **170 000** lagerförda **reservdelar**.



Håll din utrustning i perfekt skick

Se till att din utrustning fungerar effektivt och som den ska med vårt omfattande utbud av **tillbehör, förbrukningsartiklar och originalreservdelar**. Den perfekta kombinationen för din verksamhet.



Serviceavtal ger sinnesro

Electrolux Professional produkter är gjorda för att hålla. För att göra våra kunders liv enklare stödjer vi dig med lösningar som garanterar att utrustningen fortsätter att vara lika effektiv och lönsam som den dag då den installerades. Korrekt underhåll **enligt Electrolux Professionals handböcker** och rekommendationer är avgörande för att undvika oväntade problem.



Ta reda på mer på vår hemsida

Electrolux Professionals kundtjänst erbjuder en mängd **skräddarsydda servicepaket**. För mer information, kontakta din **Electrolux Professional auktoriserade servicepartner**.



900 Fritös^{HP}-serie

Oavsett om du har en liten servering eller en stor restaurang kommer **23 L Fritös^{HP}** inte att göra dig besviken

Fritös^{HP} Hög produktivitet (upp till 38 kg potatis/timme per brunn)



22 - 23 L

- ▶ Gas eller el
- ▶ Enkel brunn
- ▶ Standardprogram
- ▶ Smältfunktion



22 - 23 L

- ▶ Gas eller el
- ▶ Enkel brunn
- ▶ Standardprogram
- ▶ Smältfunktion
- ▶ Inbyggd oljecirkulationspump
- ▶ Förberedd för avancerat filtreringssystem.



22 - 23 L

- ▶ Gas eller el
- ▶ Enkel brunn
- ▶ Standardprogram
- ▶ Smältfunktion
- ▶ Inbyggd oljecirkulationspump
- ▶ Inbyggt korglyfts-system
- ▶ Förberedd för avancerat filtreringssystem.



22 - 23 L

- ▶ Gas eller el
- ▶ Enkel brunn
- ▶ Standardprogram
- ▶ Smältfunktion
- ▶ Inbyggd oljecirkulationspump
- ▶ Inbyggt korglyfts-system
- ▶ Program med automatisk belastningskompensation
- ▶ Förberedd för avancerat filtreringssystem.

Standardversioner



22 - 23 L

- ▶ Gas eller el
- ▶ Enkel eller dubbel brunn



22 - 23 L

- ▶ Gas eller el
- ▶ Dubbel brunn



15 l

- ▶ Gas eller el
- ▶ Enkel eller dubbel brunn
- ▶ V-formad brunn med externa värmeelement



18 l

- ▶ El
- ▶ Enkel eller dubbel brunn
- ▶ Värmeelement i brunnen

900 Fritös-serie

Hög produktivitet

(upp till 36 kg potatis/timme per brunn)

700 Fritös-serie

Upptäck vårt kompletta gas- och elutbud för olika behov och storlekar

Liten produktivitet (10-11 kg potatis/timme per brunn)



5 I



7 I

Finns som:

- ▶ Gas eller el
- ▶ Bänkmmodell eller golvmmodell
- ▶ Enkel eller dubbel brunn
- ▶ Värmeelement i brunnen eller V-formad brunn med externa värmeelement

Medelstor produktivitet (18-20 kg potatis/timme per brunn)



12 I



14 I



15 L*

Finns som:

- ▶ Gas eller el
- ▶ Bänkmmodell eller golvmmodell
- ▶ Enkel eller dubbel brunn
- ▶ Värmeelement i brunnen eller V-formad brunn med externa värmeelement

600 Fritös-serie

Maximal produktivitet på minimal golvyta
(upp till 18 kg potatis/timme)



Finns som:

- ▶ Fristående
- ▶ Superkompakt
- ▶ Oljecirkulationspump
- ▶ Enkel brunn

9 L - superkompakt

Programmerbar elektrisk fritös med inbyggt filtreringssystem som standard





Excellence är centralt i allt vi gör.
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

