

Knapperig en gezond

Electrolux Professional Friteuses^{HP}





**U
spreekt...**

“We hebben keukens van verschillende grootte: flexibiliteit en een efficiënt gebruik van de ruimte zijn belangrijk. Daarnaast hebben we een gevarieerd menu. We zijn op zoek naar gebruiksvriendelijke apparatuur die ons toestaat van het ene naar het andere menu over te schakelen, met een gegarandeerde kwaliteit en lage onderhouds- en verbruikskosten.”

...wij luisteren

De nieuwe generatie **Electrolux Professional Friteuses^{HP}** helpt uw exploitatiekosten te beperken en betere bakresultaten te bekomen, dankzij innovatieve functies zoals de **Automatic Load Compensation** en een **Advanced Filtration System**. Onze friteuses zijn specifiek ontworpen voor intensief gebruik en **betere bakresultaten**.



Hoge
productiviteit

voedselkwaliteit

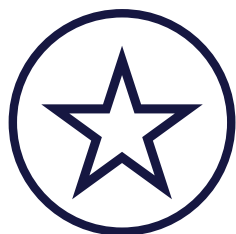


Minder
afval

duurzaamheid



Gebruiks-
vriendelijk



Superieure
resultaten



Ecologisch



Snel, eenvoudig, knapperig, keer op keer

Bespaar op uw bedrijfskosten, optimaliseer uw workflow en serveer perfect gefrituurd voeding met **Electrolux Professional Friteuses^{HP}**.



Tot 38 kg* frietten per uur

* Standaard referentie van ASTM F1361 "Deep Fat Fryers"



Hogere productiviteit + efficiëntie =
Meer winst

Frituur meer, beter en sneller. Supersnelle opwarming en temperatuurherstel voor optimale resultaten. Bereid nog meer op korte tijd: hogere productiviteit betekent meer winst voor uw zaak





Groen

Verminder uw **exploitatiekosten en oliebruik**. De papieren filters verwijderen zelfs de kleinste voedingsresten: de levensduur van de olie wordt verdubbeld. Beter voor uw zaak en het milieu!



Gelijkmatige bakresultaten

Bereik portie na portie **perfecte bakresultaten** met de **Automatic Cooking Function**. De bakcycli worden automatisch aangepast aan uw portiegrootte voor gegarandeerd gelijkmatige bakresultaten.

Tot 5 programma's voor 5 verschillende ingrediënten

Werk sneller en voorkom gebruiksfouten door uw **favoriete recepten te programmeren**. Plan vooruit, bespaar tijd en verhoog de efficiëntie van uw keuken



APPLIED FOR PATENT
(EP15178651.4 and related family)



Gebruiksvriendelijk

Reken op een **eenvoudige, snelle workflow** dankzij speciaal ontworpen accessoires. Olie blijft langer schoon met het dubbele filtersysteem. De **afgeronde hoeken van de stalen kuipen** maken het schoonmaken makkelijk.



Nog veiliger

Het **Oil Safety Device (OSD)** voorkomt dat de olie vuur kan vatten: de sensor detecteert wanneer de olie-temperatuur gevaarlijk hoog wordt.



Snel, stress-vrij frituren



Perfect knapperig voedsel bereiden, portie na portie, is nu nog sneller en gemakkelijker. De tijdsbesparende **Automatic Cooking function** van Electrolux Professional haalt de stress uit het frituren en past de bakparameters automatisch aan uw portiegrootte aan.

Groot of klein,
elke portie is
perfect
gebakken.

Baktijd*



Enkele portie

1'20"



Medium portie

2'10"



Grote portie

3'

Wist u dat...

Uw productiviteit achteruit gaat als u uw friteuze voor elke portie opnieuw moet instellen. De tijdsbesparende Automatic Load Compensation maakt uw keuken veel efficiënter.

* De werkelijke bereidingstijd kan verschillen naargelang de snijwijze en het type ingrediënten

Automatic
Cooking
Function

Perfekte resultaten en gemoedsrust

Kies de **Automatic Cooking Function**: de friteuze^{HP} past automatisch de bakcyclus aan naargelang de hoeveelheid ingrediënten. Perfekte resultaten gegarandeerd, keer na keer.

Deze functie is deel van de vereisten van de EU-wetgeving inzake acrylamide (Verordening 2017/2158 van de Commissie).



Automatic
Cooking
Function

5 programma's

U kunt tot **5 bakcycli** instellen volgens uw recepten en ingrediënten.



Scan
de QR code voor
meer info

Beter voor de mens en het milieu



Verspil minder olie en beperk uw bedrijfskosten met het **Advanced Filtration System**. De ingebouwde oliecirculatiepomp maakt de reiniging veiliger en sneller, en garandeert een betere voedselkwaliteit.

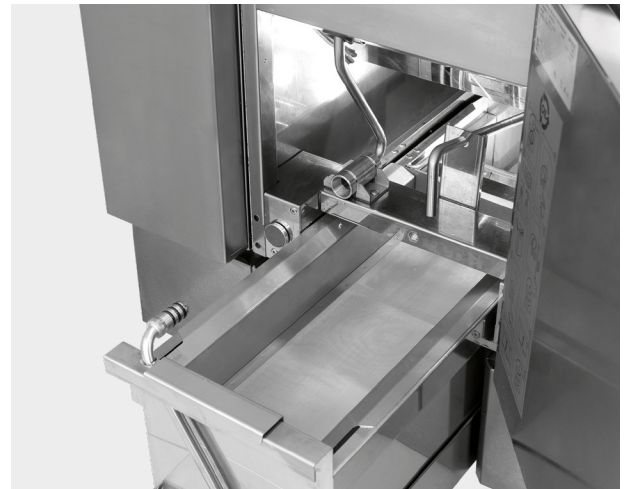
Advanced Filtration System

Advanced Filtration System*

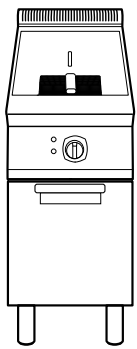
Filtering in 2 stappen

- ▶ RVS filter voor grotere voedingsresten
- ▶ bijkomend papieren filter voor de allerfijnste resten

*Optie beschikbaar voor alle friteuses uitgerust met een oliecirculatiepomp



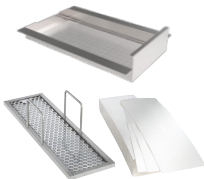
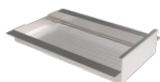
Het juiste filter maakt het verschil



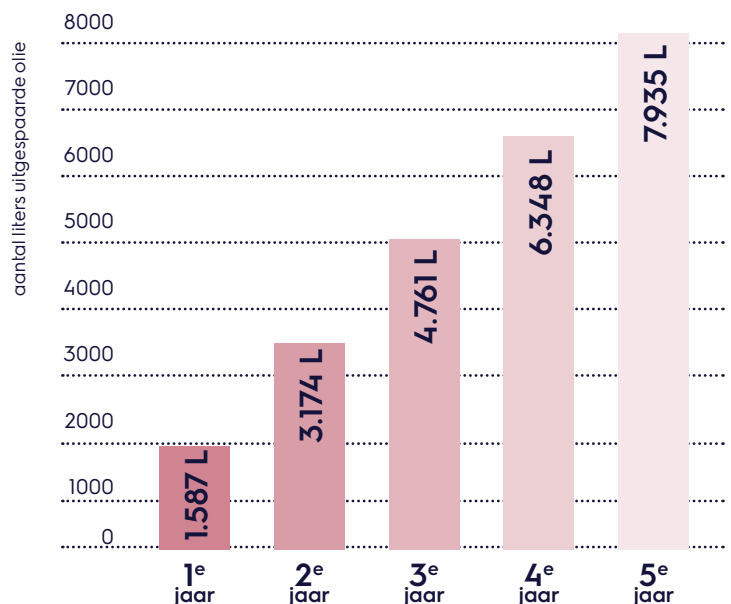
Standaard filtersysteem



Advanced Filtration System



Minder kosten voor het verwerken van de gebruikte olie, lagere milieu-impact. Met het Advanced Filtration System wint u op ieder vlak! (aantal liter olie per jaar)



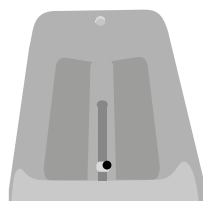
Alle data betreffende baktijden, productiviteit en olie-verbruik zijn verkregen via interne tests.



Scan de QR code voor meer info

De werkdag van uw friteuse

De **23 L Friteuse^{HP}** maakt uw dagelijkse werk makkelijker, sneller en efficiënter.



Maak de kuip schoon en pomp de olie weg of vervang hem volledig



Maak de kuip en deflectoren gemakkelijk en veilig schoon dankzij de speciale bezinksellade



OPEN

Verzeker u dat het filter op zijn plaats zit en dat de afvoer open staat



Regelmatig filteren verlengt de levensduur van de olie



↓ **100°**

Wacht tot de olie afgekoeld is



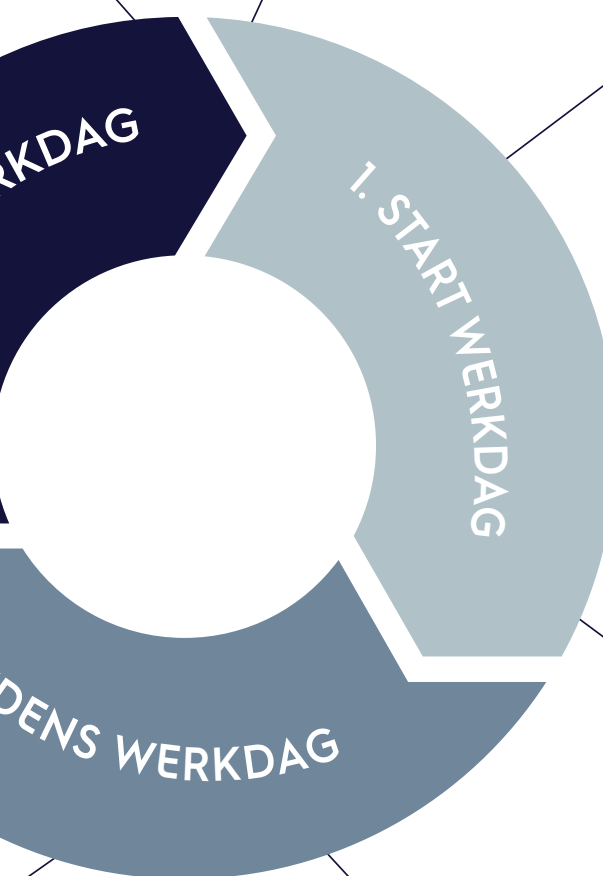
Voeg indien nodig olie toe



Het olieniveau heeft een invloed op de productiviteit

*Algemene data, kan verschillen naargelang lokale omstandigheden

Alle accessoires
sluit het deksel



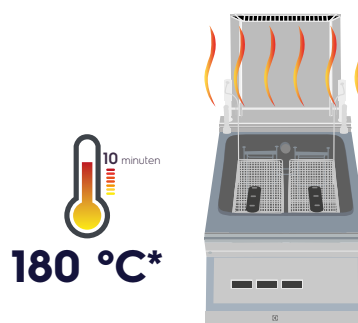
Controleer dat de olieverzamelbak op de juiste plaats staat en de afvoer goed aangesloten is

 **Zet de friteuse nooit aan zonder olie**

Voeg olie toe of pomp olie terug



Zet aan en stel de temperatuur in of kies het gewenste programma



Houd rekening met 10 minuten voorverwarmingstijd

 **Wacht tot de ingestelde temperatuur bereikt is voor een knapperig resultaat**



Laden en bakken

 **Vermijd het contact van ijs en water met de olie**

Perfecte resultaten portie na portie...

Wat ook uw eisen en recepten zijn, **Electrolux Professional Friteuses^{HP}** maken het verschil



Bar en café 18 kg* friet/uur

Kleine afmetingen, hoge productiviteit.

De compacte **9 L Friteuse^{HP}** past in de kleinste opstellingen, zonder in te boeten aan efficiëntie en productiviteit. **9 L Friteuses** kunnen **18 Kg*** knapperige frieten per uur produceren

klein

Restaurant 36 kg* friet/uur

Gebalanceerde workflow

De grote capaciteit en snel herstel van de temperatuur garanderen en hoge productiviteit.



medium

"Zelfs in een beperkte ruimte kan u lekkere gefrituurde gerechten bereiden en serveren"

*Data productiviteit verkregen via ASTM F1361 test procedure en gemeten met frieten

...waar u maar wilt



Quick Service Restaurant 38 kg* friet/uur

**Automatic Load Compensation
en hoge productiviteitsmodellen**

De programmeerbare **23 L Friteuse^{HP}** frituurt tot **38 kg** per uur: de oplossing voor restaurants met hoge vraag naar gefrituurd voedsel. De voedselkwaliteit blijft gegarandeerd dankzij de automatic cooking function, het oliefilter en het recirculatiepompsysteem.

groot



Frituur tips



- ▶ Kies de **juiste olie**. Hoe verzadigder, hoe beter.
- ▶ Plaats de juiste **accessoires** om te verhinderen dat etensresten aanbranden
- ▶ **Filter de olie** om de levensduur te verlengen
- ▶ Controleer de **baktijd** voor gezondere gefrituurde voeding dankzij het **Automatic Cooking/Lifting System**



Accessoires

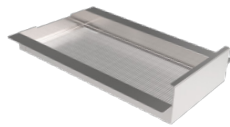
Haal het meeste uit uw friteuse met een volledig gamma aan accessoires



Papieren filters (pak) voor het Advanced Filtration System



Advanced Filtration System Kit



RVS filter



Mandjes



Oliefilter



Doorsteekhaak



Olie-afvoerslang



Verlengstuk voor olie-afvoer



Deflector



Deksel



Essentia

Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal

Essentia staat voor een **buitengewone Customer Care dienst**, met service op maat zodat u een concurrentieel voordeel heeft. Essentia biedt u de ondersteuning die u nodig heeft en verzekert de vlotte werking van uw bedrijf dankzij een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve diensten en vernieuwende technologie.

Ons uitgebreide, wereldwijde service-netwerk telt meer dan **2.200 Authorized Service Partners**, **170.000 onderdelen** en **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen**.

Een wereldwijd servicenetwerk

U kunt rekenen op een **uniek, uiterst beschikbaar servicenetwerk** voor storingen en regulier onderhoud.

Verhoog de prestaties van uw apparatuur

Een **correct onderhoud volgens de Electrolux Professional aanbevelingen** is essentieel om problemen te voorkomen. Electrolux Professional Customer Care biedt een aantal op maat gemaakte servicepakketten.

U kunt vertrouwen op de snelle verzending van originele accessoires en verbruiksartikelen, grondig getest door experts van Electrolux Professional. Garandeer de duurzaamheid en prestaties van uw apparatuur en de veiligheid van de gebruiker.

Neem voor meer informatie contact op met uw erkende **Electrolux Professional Authorized Partner**.



900 Friteuses^{HP}

Of u nu een kleine zaak uitbaat of een full service restaurant, de **23 L Friteuse^{HP}** staat altijd voor u klaar.

Friteuses^{HP} Hoge productiviteit (tot 38 kg friet/uur per kuip)



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele kuip
- ▶ Standaard programma's
- ▶ Smeltprogramma



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele kuip
- ▶ Standaard programma's
- ▶ Smeltprogramma
- ▶ Ingebouwde circulatiepomp
- ▶ Optioneel Advanced Filtration System



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele kuip
- ▶ Standaard programma's
- ▶ Smeltprogramma
- ▶ Ingebouwde circulatiepomp
- ▶ Ingebouwd mandenliftsysteem
- ▶ Programma's met Automatic Load Compensation
- ▶ Optioneel Advanced Filtration System

900 Friteuses

Versie met standaardbediening



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele of dubbele kuip



22 - 23 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Dubbele kuip



15 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele of dubbele kuip
- ▶ V-vormige kuip met externe verwarmingselementen



18 L

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele of dubbele kuip
- ▶ Interne verwarmingselementen

700 Friteuses

Ontdek het volledige gamma elektrische en gasfriteuses voor alle behoeften en gebruik

Lage productiviteit (10-11 kg friet/uur per kuip)



5 L



7 L

Versies:

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele of dubbele kuip
- ▶ Top of onderstel
- ▶ Interne verwarmingselementen of V-vormige kuip met externe verwarmingselementen

Gemiddelde productiviteit (18-20 kg friet/uur per kuip)



12 L



14 L



15 L*

Versies:

- ▶ Gas of elektrisch
- ▶ Enkele of dubbele kuip
- ▶ Top of onderstel
- ▶ Interne verwarmingselementen of V-vormige kuip met externe verwarmingselementen

600 Friteuses

Hoge productiviteit in een kleine ruimte
(tot 18 kg friet/uur)



Mogelijke versies:

- ▶ Vrijstaand
- ▶ Ultra compact
- ▶ Oliecirculatiepomp
- ▶ Enkele kuip

9 L - ultra compact

Programmeerbare elektrische versie met ingebouwd filtersysteem verkrijgbaar





Excellentie staat centraal in alles wat we ondernemen.
We bevorderen de prestaties van onze klanten, door te voorzien in hun behoeften,
maar streven ook naar uitmuntendheid bij ons personeel, onze innovaties,
oplossingen en diensten.
We maken uw werk elke dag eenvoudiger, winstgevender en duurzamer.

Volg ons op



www.electroluxprofessional.com

Nederland: +31 (0)20 721 96 10

België: +32 (0)2 620 09 20

Excellentie met respect voor het milieu

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag gebruik van water, energie, detergent en lage schadelijke emissies
- ▶ Meer dan 70% van onze producten zijn aangepast volgens de specifieke milieueisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is conform aan de RoHS en REACH richtlijnen en voor meer dan 95% recycleerbaar
- ▶ Onze productkwaliteit is 100% getest door experts.

