



FRIGGITRICI

FRITTURA SALUTARE

Una frittura impeccabile e più salutare grazie alla gestione intelligente dell'olio e al controllo preciso della temperatura: croccantezza perfetta e zero sprechi.

ZANUSSI
PROFESSIONAL

FRIGGITRICI: PRESTAZIONI E MASSIMA AFFIDABILITÀ

- ▶ OTTIMIZZA LA PRODUTTIVITÀ E I COSTI
- ▶ FRITTURA VERSATILE PER QUALSIASI CUCINA E MENU
- ▶ MAGGIORE DURATA DELL'OLIO PER IL MASSIMO RISPARMIO

Ottimizza la produttività, lavora in modo più intelligente ed efficiente grazie a un controllo facile e preciso, a un design moderno e alla tecnologia all'avanguardia.

LA FRIGGITRICE GIUSTA PER LA TUA CUCINA

FRIGGITRICI HP OPTIOIL



- ▶ Capacità da 2x5 L a 2x15 L
- ▶ Fino a 33 kg/h (1x15 L - 1 vasca)
- ▶ Controllo digitale della temperatura
- ▶ Avviso necessità rabbocco olio
- ▶ Sistema di filtraggio avanzato

FRIGGITRICI PROGRAMMABILI



- ▶ Capacità da 1x15 L a 1x23 L
- ▶ Fino a 38 kg/h (23 L - 1 vasca)
- ▶ Vasca a V
- ▶ Sistema di filtraggio avanzato
- ▶ Funzione di cottura automatica
- ▶ Pompa dell'olio integrata e sollevamento automatico del cestello

FRIGGITRICI STANDARD



- ▶ Capacità da 2x5 L a 2x23 L
- ▶ Fino a 36 kg/h (23 L - 1 vasca)
- ▶ Una o due vasche
- ▶ Modello top o monoblocco

FRIGGITRICI COMPATTE



- ▶ Capacità 1x9 L
- ▶ Fino a 18 kg/h (9 L - 1 vasca)
- ▶ Super compatta
- ▶ Pompa di ricircolo dell'olio
- ▶ Una vasca

FRIGGITRICI HP OPTIOIL

Meno olio,
maggiori
prestazioni

**FRITTURA SEMPRE
CROCCANTE E
SALUTARE**

Fino a **33 kg** di patatine
fritte all'ora* (1 vasca)



PLUS

Gamma

Completa, affidabile, robusta e sicura.

Scelta

Una gamma versatile per soddisfare qualsiasi esigenza di cottura.

Risparmio

Riduci i consumi e ottimizza il servizio.

**RISPARMIO DI OLIO
FINO AL 50%***

Grazie al sistema di filtraggio avanzato dell'olio
con filtri di carta.

* Basato su test interni

FRIGGITRICI PROGRAMMABILI

L'efficienza incontra la
croccantezza



PRESTAZIONI AL MASSIMO

Fino a **38 kg** di patatine
fritte all'ora* (1 vasca)

PERCHÉ IL FILTRAGGIO FA LA DIFFERENZA?



Grazie al sistema avanzato di filtraggio dell'olio* con filtri di carta, è possibile ridurre il consumo di olio fino al 50%**, garantendo al contempo una frittura di alta qualità.



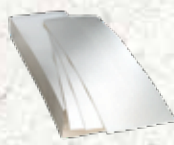
Il sistema di filtraggio prevede un processo efficiente e semplice in due fasi. Ecco come funziona.

1.



Il filtro in acciaio inox rimuove i residui di cibo più grandi direttamente durante la frittura.

2.



Il filtro di carta cattura i residui sottili e impercettibili alla vista, che nel tempo alterano la qualità dell'olio.

Insieme, queste fasi garantiscono un livello di filtraggio superiore rispetto ai sistemi standard a sedimentazione, assicurando un olio più pulito in modo continuo durante l'uso.

I vantaggi di un olio più pulito



QUALITÀ COSTANTE DEI CIBI

Un olio più pulito preserva il gusto, il colore e la croccantezza dei cibi, frittura dopo frittura.

EFFICIENZA MIGLIORATA

Meno cambi d'olio per agevolare il flusso di lavoro.

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Ridurre il consumo d'olio significa produrre meno scarti e favorire la sostenibilità della tua cucina.

Disponibile sulle friggitrici HP OptiOil e sulle friggitrici programmabili (solo 900)

* Opzione disponibile solo sui modelli dedicati

** Basato su test interni

FRIGGITRICI HP OPTIOIL

**Maggiore produttività.
Frittura perfetta.
Durata dell'olio
prolungata.**

Questa friggitrice è progettata per offrire prestazioni eccellenti: garantisce una doratura perfetta e ottimizza la resa dell'olio, anche negli spazi più ridotti.



**Fino a 33 kg di
patatine fritte all'ora*
(1 vasca)**

RISPARMIO DI
OLIO **fino al**
50%**

Grazie al **sistema di filtraggio avanzato dell'olio** con filtri di carta.

**Basato su test interni



ALLARME LIVELLO OLIO

I promemoria intelligenti invitano l'operatore a rabboccare l'olio al momento giusto per ottimizzare la qualità della frittura servizio dopo servizio.

CONTROLLO SEMPLICE E PRECISO

Il display digitale e la manopola permettono regolazioni di massima precisione, garantendo all'operatore un controllo totale e senza sforzo.

FUNZIONE STANDBY

Garantisce un notevole risparmio energetico, assicurando un rapido ripristino della potenza quando necessario. Predisposta per il collegamento a sistemi di gestione dei picchi di potenza.

DESIGN SALVASPAZIO

La friggitrice da 2x5 L offre prestazioni elevate in soli 400 mm di larghezza, rendendola ideale per le cucine con spazi ridotti.

* Test ispirato allo standard ASTM F1361 – Deep Fat Fryers, condotto sui modelli di friggitrici HP Optioil da 2x15 L a pieno carico.

FRIGGITRICI PROGRAMMABILI

RISULTATI ECCELLENTI, MASSIMA EFFICIENZA

Il riscaldamento veloce e il sistema di ripristino della temperatura garantiscono risultati eccellenti, frittura dopo frittura, per una migliore produttività ed efficienza.

MASSIMA FACILITÀ D'USO

Grazie agli appositi accessori potrai accelerare e ottimizzare il flusso di lavoro in cucina. Con il doppio sistema di filtraggio, l'olio rimane pulito più a lungo. La pulizia diventa semplice grazie ai bordi arrotondati delle vasche in acciaio stampato.



**Fino a 38 kg
di patatine fritte
all'ora***
(1 vasca)

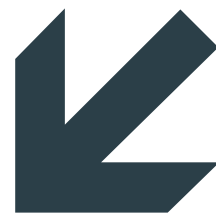


Friggitrici con vasca a V

La vasca a V presenta una zona fredda in cui la degradazione dell'olio è ridotta al minimo, in questo modo l'olio durerà di più e rimarrà pulito più a lungo.



* Test ispirato allo standard ASTM F1361 - Deep Fat Fryers, condotto sui modelli di friggatrici HP da 23 L a pieno carico.



Friggitrici programmabili da 23 L (EvoPro 900)

FUNZIONE DI COTTURA AUTOMATICA

- Le friggitrici automatiche regolano il tempo di cottura in base alla quantità caricata grazie alla funzione di compensazione automatica del carico, garantendo risultati sempre costanti (brevetto EP3125644B1 e famiglia correlata).

SISTEMA DI FILTRAGGIO AVANZATO

- La pompa di ricircolo dell'olio incorporata funziona con il sistema di filtraggio avanzato per rimuovere i residui di cibo più piccoli e prolungare la durata dell'olio (solo per modelli selezionati).

CONTROLLO SMART CON 5 PROGRAMMI DI COTTURA

- Memorizza e richiama fino a 5 programmi con impostazioni personalizzate di tempo di cottura e temperatura. 5 ulteriori programmi personalizzabili con modalità di cottura automatica, che adatta in modo intelligente il tempo di cottura in base al carico, garantendo rapidità e risultati sempre eccellenti.

Friggitrici programmabili da 15 L (EvoPro 700)

SISTEMA DI SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DEL CESTELLO

- 2 sollevatori indipendenti.

CONTROLLO PROGRAMMABILE

- Il sistema di sollevamento automatico dei cestelli viene fornito con 5 programmi diversi (5 temperature e 2 tempi di sollevamento per programma).
- La funzione "Melt" viene utilizzata per i grassi solidi di frittura.

INTERFACCIA UTENTE AVANZATA

- Pannello di controllo elettronico con programmi conformi agli standard HACCP, fino a 5 fasi di temperatura e 2 tempi di sollevamento, per offrire agli operatori un controllo totale nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.



FRIGGITRICI STANDARD

Resistenze interne o esterne: Qual è la soluzione migliore?

RESISTENZE INTERNE



RIPRISTINO RAPIDO DELLA TEMPERATURA

- Risultati eccellenti garantiti anche con i cibi surgelati, grazie al rapido ripristino dell'olio alla temperatura ottimale di frittura.

MENO OLIO, STESSA PRODUTTIVITÀ

- Progettata per consumare meno olio garantendo al contempo prestazioni di frittura sempre eccellenti.

RESISTENZE ESTERNE



PULIZIA SENZA SFORZO

- Le resistenze esterne e la vasca stampata con zona fredda rendono le operazioni di pulizia più veloci, semplici ed efficaci.

OTTIMIZZA L'OLIO

- Per ottenere prestazioni elevate potrebbe servire più olio, ma la presenza della zona fredda è pensata per prolungarne la durata e migliorare l'efficienza complessiva delle operazioni di frittura.

Il sistema di riscaldamento perfetto per valorizzare ogni piatto.



**ALIMENTI
INFARINATI**



CIBI SURGELATI



PIENO CARICO



**ALIMENTI
FRESCHI**



PASTICCERIA



CIBI IMPANATI

DISPONIBILI SU

- Friggitrici standard 900 da 18 L
- Friggitrici standard 700 da 2x5 L / 12 L / 14 L

DISPONIBILI SU

- Friggitrici standard 900 da 15 L / 23 L
- Friggitrici standard 700 da 7 L / 15 L



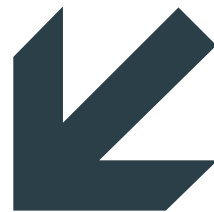
**Fino a 36 kg di
patatine fritte all'ora*
(1 vasca)**

Risultati di cottura eccellenti e senza sforzo con le friggitrici standard della gamma 900

- Semplici da usare. Risultati sempre perfetti.
Eccellenza e qualità frittura dopo frittura.

* Test ispirato allo standard ASTM F1361 - Deep Fat Fryers, condotto sui modelli di friggitrici HP da 23 L a pieno carico.

Friggitrici standard - gamma 700



- Disponibili nelle versioni top e monoblocco per adattarsi allo spazio a disposizione.



**Fino a 10/11 kg di patate
fritte all'ora***
(1 vasca)

* Test ispirato allo standard ASTM F1361 - Deep Fat Fryers, condotto sui modelli di friggitrice gamma 700 da 5 L e 7 L a pieno carico.

**Fino a 18/20 kg di patate
fritte all'ora***
(1 vasca)

* Test ispirato allo standard ASTM F1361 - Deep Fat Fryers, condotto sui modelli di friggitrice gamma 700 da 12 L e 15 L a pieno carico.



TUTTO CIÒ DI CUI HAI BISOGNO IN UNA GAMMA DI FRIGGITRICI STANDARD.

Grazie alle diverse opzioni di riscaldamento, le serie 700 e 900 si adattano facilmente a qualsiasi esigenza e configurazione.

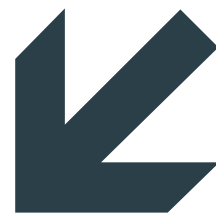
CALORE AFFIDABILE. RISULTATI SEMPRE PERFETTI.

Temperature di cottura costanti per una frittura uniforme, servizio dopo servizio.

DURANO NEL TEMPO, FACILI DA USARE.

Struttura robusta, ergonomia intelligente e facilità di pulizia per un funzionamento ottimale anche nelle cucine professionali più dinamiche.

FRIGGITRICI COMPATTE



**Compattezza
e prestazioni
eccellenti.**



**Fino a 18 kg di
patatine fritte all'ora*
(1 vasca)**

FRITTURA A PROVA DI INTOLLERANZE ALIMENTARI, IN TUTTA SEMPLICITÀ

La friggitrice compatta ideale per servire anche i clienti con intolleranze alimentari: garantisce la massima sicurezza dei cibi senza compromettere rapidità ed efficienza. L'impiego di oli dedicati per le diverse categorie di cibo offre una flessibilità ancora maggiore.

DESIGN COMPATTO, MASSIMA EFFICIENZA

Garantisce risultati professionali in soli 200 mm d'ingombro: la soluzione perfetta per le cucine con spazi ridotti.

MASSIMA PRODUTTIVITÀ

Il rapido ripristino della temperatura e la resa elevata assicurano prestazioni sempre eccellenti, frittura dopo frittura, anche durante i momenti di massima affluenza.

RISPARMIO ENERGETICO SMART

Riduci i consumi di energia con la funzione eco, che attiva automaticamente la modalità standby. Il ripristino rapido della temperatura consente di tornare a friggere in meno di un minuto.

* Test ispirato allo standard ASTM F1361 - Deep Fat Fryers, condotto sul modello di friggitrice da 9 L a pieno carico.

SEGMENTI

Catene

Eccellenza, affidabilità e flessibilità

Progettata per garantire semplicità e robustezza, assicura risultati sempre eccellenti e massima efficienza anche nei momenti di maggiore affluenza. Qualità costante garantita in ogni spazio.

Modello consigliato: friggitrice programmabile da 23 L



Ristoranti

Versatilità, precisione, robustezza

Il controllo preciso della temperatura e il funzionamento intuitivo consentono alle cucine professionali di gestire con sicurezza un'ampia varietà di piatti e menu.

Modello consigliato: friggitrice HP OptiOil da 15 L



Pub/bistrot

Compattezza, funzionalità smart, rapidità

Ingombro ridotto e prestazioni eccellenti. Facile da usare e da pulire, progettata per massima affidabilità nelle operazioni quotidiane.

Modello consigliato: friggitrice compatta da 9 L





GAMMA FRIGGITRICI

Friggitrici HP OptiOil



700

900

Vasche (n./L)	2x5 L	1x10 L	2x10 L	1x15 L	2x15 L
Alimentazione	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica
Resistenze	INTERNE	INTERNE	INTERNE	INTERNE	INTERNE
Larghezza (mm)	400	400	800	400	800
Configurazione	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco
Produttività (kg/h)	19	22	43	33	66

Caratteristiche speciali

Interfaccia utente digitale
Sistema di filtraggio avanzato con pompa
Allarme livello olio
Standby

Interfaccia utente digitale
Sistema di filtraggio avanzato con pompa
Allarme livello olio
Standby

Friggitrici programmabili



700

900

Vasche (n./L)	1x15 L	1x23 L	1x23 L	1x23 L
Alimentazione	Elettrica	A gas ed elettrica	A gas ed elettrica	A gas ed elettrica
Resistenze	Esterne	Esterne	Esterne	Esterne
Larghezza (mm)	400	400	400	400
Configurazione	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco
Produttività (kg/h)	n.d.	38	38	38
Caratteristiche speciali	Interfaccia utente digitale / Programmi	Interfaccia utente digitale / Programmi	Interfaccia utente digitale / sistema di filtraggio avanzato con pompa	Interfaccia utente digitale / sistema di filtraggio avanzato con pompa / cottura automatica / sistema di sollevamento automatico del cestello



Friggitrici standard 900

Vasche (n./L)	1x15 L	2x15 L	1x18 L	2x18 L	1x23 L	1x23 L	2x23 L
Alimentazione	A gas ed elettrica	A gas ed elettrica	Elettrica	Elettrica	A gas	A gas ed elettrica	A gas ed elettrica
Resistenze	Esterne	Esterne	Interne	Interne	Interne	Esterne	Esterne
Larghezza (mm)	400	800	400	800	400	400	800
Configurazione	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco
Produttività (kg/h)	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	36	36	72



Friggitrici standard 700

Vasche (n./L)	2x5 L	1x7 L	2x7 L	12 L	2x12 L	14 L	2x14 L
Alimentazione	Elettrica	A gas ed elettrica	A gas ed elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica
Resistenze	Interne	Esterne	Esterne	Interne	Interne	Interne	Interne
Larghezza (mm)	400	400	800	400	800	400	800
Configurazione	Top	Top e monoblocco	Top e monoblocco	Top	Top	Monoblocco	Monoblocco
Produttività (kg/h)	20	11	22	18	36	n.d.	n.d.



Friggitrici standard 700

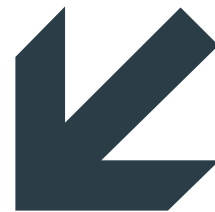
Vasche (n./L)	15 L	2x15 L
Alimentazione	A gas ed elettrica	A gas ed elettrica
Resistenze	Esterne	Esterne
Larghezza (mm)	400	800
Configurazione	Monoblocco	Monoblocco
Produttività (kg/h)	20	40



Friggitrici compatte 600

Vasche (n./L)	1x9 L	1x9 L
Alimentazione	Elettrica	Elettrica
Resistenze	Interne	Interne
Larghezza (mm)	200	200
Configurazione	Monoblocco	Monoblocco
Produttività (kg/h)	18	18
Caratteristiche speciali	Standby	Standby con pompa dell'olio

ACCESSORI E CONSUMABILI



ACCESSORI*

Cestelli

Disponibili in diverse dimensioni, in base al modello di friggitrice e alla capacità scelta.



Cestello unico



Cestelli doppi

Filtraggio e pulizia

Tutto ciò che serve per una corretta manutenzione della macchina, garantendo prestazioni eccellenti e costanti nel tempo.



Filtro interno vasca



Sistema di filtraggio dell'olio



Utensile per disostruzione



Deflettore olio



Pompa

DETERGENTI*

Preserva l'efficienza delle apparecchiature e la qualità delle superfici, migliorando prestazioni e durata nel tempo grazie alle apposite soluzioni di pulizia professionali.



S01 - Lucidante per superfici in acciaio inox



S02 - Sgrassatore



S05 - Sgrassatore multiuso

* Per ulteriori informazioni, contatta il tuo Agente di zona

DALLA A ALLA Z

Programma di assistenza clienti

ZANUSSI
PROFESSIONAL
TECHNICAL SERVICE

Ovunque ti trovi, Zanussi Professional è sempre presente con i suoi tecnici, garantendo un'assistenza affidabile e soluzioni personalizzate. Con la sua rete di assistenza unica e capillare, Zanussi Professional è sempre al tuo fianco.

PRESTAZIONI INALTERATE NEL TEMPO



149 PAESI SERVITI

Per evitare imprevisti, è essenziale eseguire una corretta manutenzione in conformità ai manuali e alle raccomandazioni di Zanussi Professional.



2.200 PARTNER DI ASSISTENZA

L'assistenza clienti di Zanussi Professional offre una serie di pacchetti di servizi su misura.



10.000 TECNICI QUALIFICATI

Per ulteriori informazioni, contatta il centro di assistenza Zanussi Professional di riferimento.

ZANUSSI

PROFESSIONAL



zanussiprofessional.it

SEGUICI



Part of



Electrolux
Professional
Group