



## Friteuse électrique FriFri Touch 211 sur coffre à cuve simple - L 200 mm



La friteuse FriFri Touch pour ceux qui dirigent les cuisines professionnelles les plus chargées et qui refusent tout compromis sur la qualité.

Touch est votre tout nouveau assistant, qui vous aide à fournir des résultats de qualité à chaque fois.

- ✓ Avec 24 options de menu à une seule touche programmées par des icônes, quel que soit l'opérateur, obtenez à l'aide d'une seule touche exactement les mêmes résultats à chaque fois.
- ✓ Il y a plus de frites que la dernière fois ? La cuisson adaptative ajuste automatiquement les temps de cuisson à la taille de votre lot et vous garantit de ne jamais servir des aliments insuffisamment cuits.
- ✓ Le QPad de 4,3 po est intuitif, facile à utiliser et offre des fonctionnalités plus étendues que seul un écran tactile peut offrir.
- ✓ État facilement visible par voyants lumineux – ColourCue. Idéale pour les cuisines encombrées et bruyantes, ColourCue vous indique l'état de votre friteuse d'un seul coup d'œil : rouge - attention requise, comme pour une friteuse non chargée ; orange - préchauffage ; vert - prête à frire.
- ✓ Comprenez votre consommation d'énergie. Personnalisez les réglages eco par température en fonction de vos opérations. Voyez où vous pouvez faire des économies grâce à une analyse détaillée de la consommation d'énergie de la friteuse sur les 8 dernières heures, 24 heures, 7 jours et 28 jours.
- ✓ Gardez votre huile en condition optimale ! L'assistant d'huile Frifri et le xFri© en option vous permettent de surveiller facilement l'état de l'huile grâce à la barre d'état de l'huile à l'écran. Lorsque vous y êtes invité, filtrez l'huile même lorsqu'elle est encore chaude, entre les cuissons si nécessaire, et reprenez la friture en moins de cinq minutes. C'est tellement rapide et facile qu'il n'y a aucune excuse pour ne pas le faire !
- ✓ Prolongez la durée de vie de l'huile jusqu'à 75% avec le système de filtration d'huile intégré, en faisant des économies sur les coûts d'achat et d'élimination.
- ✓ Faire passer l'alimentation au niveau supérieur. Parfaite pour les cuisines que vous n'avez pas le temps de surveiller en permanence, le système de levage automatique du panier en option LiftFri© soulève les aliments à la fin du cycle pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- ✓ Contrôle optimal des allergènes. Équipée de bidons d'huile séparés, elle peut être équipée de systèmes de filtration par pompage séparés, permettant une filtration par gravité entièrement séparée pour un contrôle optimal des allergènes ou pour satisfaire des préférences diététiques.
- ✓ Cuve pressée pour plus de robustesse et de durabilité. Coins arrondis pour un nettoyage facile. Éléments articulés avec deux positions d'inclinaison pour la vidange et le nettoyage.
- ✓ Une qualité basée sur les données. Pour obtenir des résultats reproductibles, consultez les heures de fonctionnement des données d'utilisation de votre friteuse avec le nombre de cycles de cuisson et de filtration. Pour travailler sur plusieurs sites, configurez et clonez facilement votre menu par USB.
- ✓ Régularité entre les sites. Garantisiez des résultats réguliers et de grande qualité sur plusieurs sites, facilement par USB.
- ✓ Investissez dans l'avenir de votre entreprise avec une friteuse Touch. Avec une construction de qualité supérieure, un rendement élevé leader de l'industrie pour un encombrement minimal, et des mises à jour logicielles USB faciles à appliquer, la Touch rendra vos clients heureux et satisfaits pendant de nombreuses années.
- ✓ Fryer Chief est un système intégré de sécurité et de prévention des incendies conçu pour protéger contre un incendie si le niveau d'huile dans la friteuse atteint ou descend à un niveau dangereusement bas.
- ✓ Le cycle de fonte des graisses émet de faibles impulsions pour faire fondre les graisses solides.

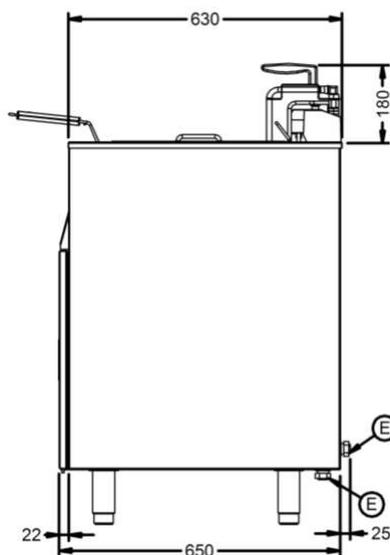
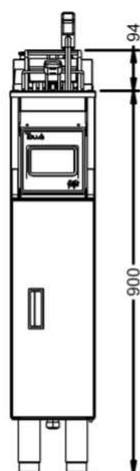
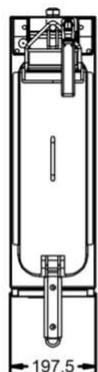
### En standard

- Commande électronique de température
- Commandes programmables sur écran tactile
- Cuisson adaptative
- Gestion de l'huile
- Mode Eco
- Filtration d'huile alimentée par gravité
- Gestion des données
- Éléments spiralés verticalement
- Contrôle des allergènes
- Fryer Chief

### En option

- Filtration xFri d'huile pompée
- Option de relevage automatique LiftFri de panier
- Option de spécifications SOLAS

ColourCue QPad



HxWxD  
994 x 197,5 x 650



47



Alimentation électrique

## Concepteur de friteuses

Utilisez notre concepteur de friteuses pour créer votre code sur mesure.

Souhaitez-vous une autre configuration pour les paniers ?

Combien de câbles d'alimentation voulez-vous ?

Avez-vous besoin d'articles payants supplémentaires comme des roulettes et une filtration de l'huile pompée ?

Gamme	Socle de montage	Largeur de la friteuse	Nbre de cuves	Nbre de paniers	Puissance de l'élément	Phase	Câbles	Filtration / Pompes	Nbre de relevages
Touch	Pieds Pieds et sonnerie SOLAS pour les bateaux (sur coffre uniquement)	200 mm	1	1	Faible 7,5 kW Moyenne 9,0 kW Élevée 11,0 kW	1- 230V 1 NAC 3- 400V 3 NAC 5- 230V 1 AC 6 - 230V 3 AC 7 - 400V 3 AC 8 - 440V 3 AC	1	Filtr. par gravité 1 Pompe	0 1

Si vous avez besoin d'aide pour créer le code, appelez-nous au 01522 875500.