



FriFri Touch 211 Elektrische freistehende Fritteuse mit einem Becken – B 200 mm



Die FriFri Touch Fritteuse ist für alle, die eine professionelle Küche mit viel Betrieb führen wollen, aber bei der Qualität keine Abstriche machen möchten.

Die Touch ist Ihr neuester Küchenhelfer, mit dem Sie jedes Mal hochwertige Ergebnisse erzielen.

- ✓ Dank der 24 programmierten, symbolgesteuerten One-Touch-Menüpunkte können Sie unabhängig vom Bediener mit nur einer Berührung jedes Mal exakt die gleichen Ergebnisse erzielen.
- ✓ Sind es mehr Pommes frites als beim letzten Mal? Die Mengenautomatik passt die Zubereitungszeiten automatisch an die jeweilige Produktmenge an und verhindert, dass Sie unzureichend frittierte Speisen servieren.
- ✓ Das 4,3-Zoll-Qpad ist intuitiv und einfach zu bedienen und bietet die erweiterten Funktionen, die nur ein Touchscreen bieten kann.
- ✓ Easy-View Ampel-Statusanzeige – ColourCue. ColourCue ist ideal für geschäftige und laute Küchen und zeigt Ihnen den Status Ihrer Fritteuse auf einen Blick an: rot – Maßnahme erforderlich, z. B. Entnahme; gelb – Vorheizen; grün – bereit zum Frittieren.
- ✓ Ihr Energieverbrauch im Blick. Passen Sie die Eco-Einstellungen nach der Temperatur an, die Ihrem Betrieb entspricht. Mit einer detaillierten Analyse des Energieverbrauchs der Fritteuse über die letzten 8 Stunden, 24 Stunden, 7 Tage und 28 Tage sehen Sie, wo Sie Einsparungen erzielen können.
- ✓ So bleibt Ihr Öl in Topform! FriFri.Oil Assistant und optionales xFri© zur leichten Überwachung des Zustands des Öls mit Hilfe der Ölstatusanzeige auf dem Bildschirm. Wenn Sie dazu aufgefordert werden, filtern Sie das Öl, auch wenn es noch heiß ist, und frittieren bei Bedarf weiter. Unglaublich schnell und einfach – da gibt es keine Ausreden!
- ✓ Verlängern Sie die Lebensdauer des Öls mit dem integrierten Ölfiltersystem um bis zu 75 % und sparen Sie Geld bei Ölkauf und Entsorgung.
- ✓ Für Lebensmittel auf einem neuen Level. Perfekt für Küchen, in denen Sie keine Zeit für eine ständige Überwachung haben: Das optionale automatische LiftFri©-Korbhebesystem hebt die Speisen am Ende des Zyklus an, um zu langes Frittieren zu verhindern.
- ✓ Optimale Allergenkontrolle. Wird mit separaten Ölbehältern geliefert und kann mit separaten Pumpfiltersystemen geliefert werden, die eine vollständig getrennte Schwerkraftfiltration zur optimalen Allergenkontrolle oder zur Berücksichtigung von Ernährungspräferenzen ermöglichen.
- ✓ Gepresstes Becken für Festigkeit und Haltbarkeit. Abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung. Klappbare Elemente mit zwei Klippstellungen zum Entleeren und Reinigen.
- ✓ Datengesteuerte Qualität. Die besten wiederholbaren Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie sich die Nutzungsdaten Ihrer Fritteuse ansehen – Betriebsstunden in Verbindung mit der Anzahl der Filter und Filterzyklen. Für den Betrieb an mehreren Standorten können Sie Ihr Menü einfach über USB konfigurieren und kopieren.
- ✓ Konsistenz über Standorte hinweg. Stellen Sie einheitliche, qualitativ hochwertige Ergebnisse über mehrere Standorte hinweg sicher, einfach über USB.
- ✓ Investieren Sie in die Zukunft Ihres Unternehmens mit einer Touch-Fritteuse. Mit ihrer überlegenen Konstruktion, der branchenweit führenden hohen Leistung bei minimalem Platzbedarf und den einfach anzuwendenden USB-Software-Updates sorgt die Touch für zufriedene Kunden über viele Jahre hinweg.
- ✓ Fryer Chief ist ein integriertes Sicherheits- und Brandschutzsystem, das vor einem Brand schützt, wenn der Ölstand in der Fritteuse einen gefährlich niedrigen Wert erreicht oder darauf absinkt.
- ✓ Der Fettschmelzyklus pulsiert sanft, um feste Fette zu schmelzen.

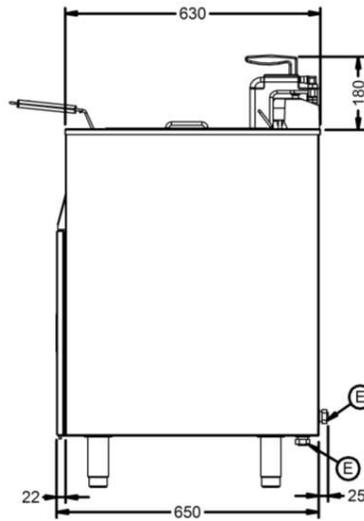
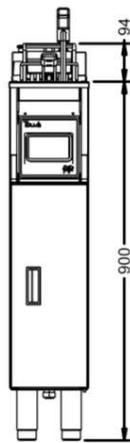
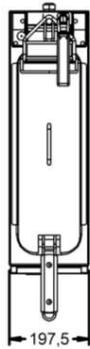
Standardmäßig

- 
 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 spirales verticalement
- 
 Contrôle des allergènes
- 
 Fryer Chief

Optional

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





HxWxD
994x197,5x650



47



Elektroanschluss

Fritteusendesigner

Bitte verwenden Sie unseren Fritteusendesigner, um Ihren individuellen Code zu erstellen.

Möchten Sie eine andere Korbkonfiguration?

Wie viele Versorgungskabel brauchen Sie?

Brauchen Sie kostenpflichtige Zusatzausstattungen wie Rollen oder Ölpumpfiltersystem?

Produktlinie	Montage des Untergestells	Fritteusenbreite	Anzahl Becken	Anzahl Körbe	Leistung Heizelement	Phase	Kabel	Filtration/Pumpen	Anzahl Korbhebungen
Touch	Beine SOLAS-Füße und Summer für Schiffe (nur freistehend)	200 mm	1	1	Niedrig 7,5 kW Mittel 9,0 kW Hoch 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	Schwerkraftfiltr. 1 Pumpe	0 1

Wenn Sie Hilfe bei der Erstellung des Codes benötigen, rufen Sie uns bitte unter 01522 875500 an.