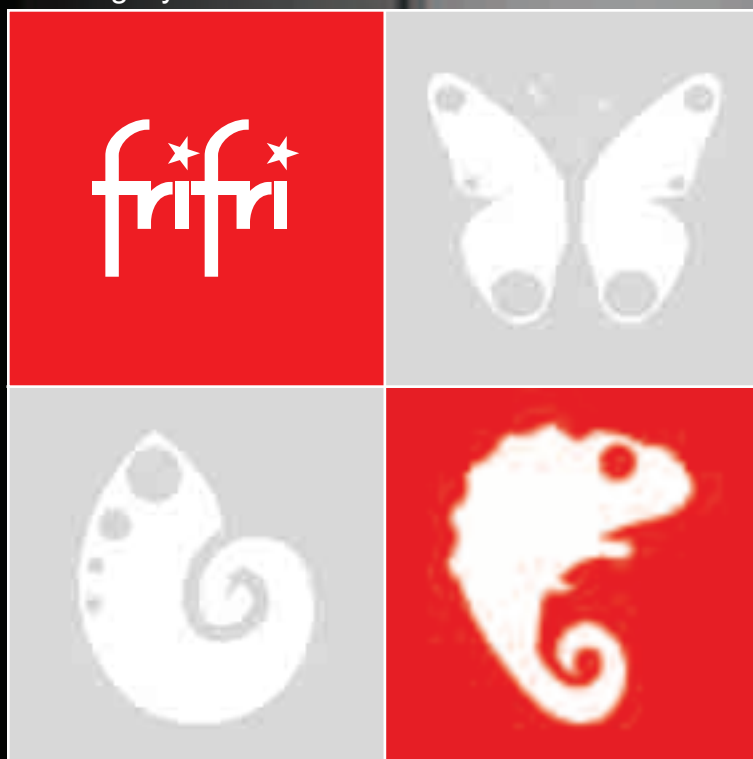
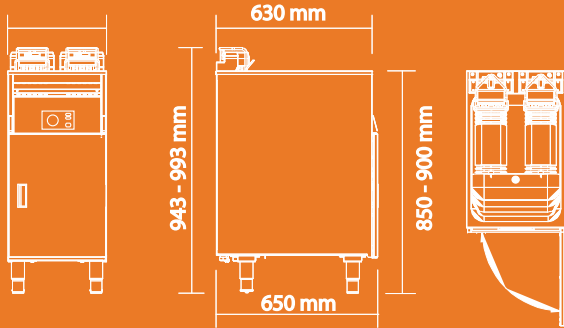


Cooking Systems with Oil



Free Standing Fryers  
*Standfritteusen*  
*Friteuses sur pied*



- Width | Breite | Largeur 197,5 - 397,5 mm
- Depth | Tiefe | Profondeur 650 mm
- Height | Höhe | Hauteur 850 - 900 mm
- Oil content | Ölinhalt | Capacité 7,5 - 20,5 lt.

Standard Configuration    Standardausführung    Exécution standard

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deep drawn frying vat</li> <li>• Tiefgezogenes Becken</li> <li>• Cuve emboutie</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Without edges or weld seams for a perfect cleaning.</li> <li>• Ohne Ecken oder Schweissnähte für eine perfekte Reinigung.</li> <li>• Sans angles ni soudures pour un nettoyage parfait.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimized heating element</li> <li>• Optimiertes Heizelement</li> <li>• Corps de chauffe optimisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gentle and efficient heating of the oil due to the large surface of the heating element. Integrated draining and cleaning position. Heating element support is oil and water proof.</li> <li>• Schonende und effiziente Erhitzung des Öls dank grosser Oberfläche des Heizkörpers. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.</li> <li>• Chauffage doux et efficace grâce à une grande surface du corps de chauffe. Positions de relevage intégrées pour l'égouttage et le nettoyage. Le support des corps de chauffe est étanche à l'huile et à l'eau.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Degree of protection IPX5</li> <li>• Schutzgrad IPX5</li> <li>• Degré de protection IPX5</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfectly splash-proof for intensive cleaning.</li> <li>• Absolut spritzwasserdicht für eine intensive Reinigung.</li> <li>• Totalemment étanche aux éclaboussures pour un nettoyage intensif.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Knob control</li> <li>• Drehknopfsteuerung</li> <li>• Commande par rotacteur</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oil temperature from 150°C to 190°C by steps of 5°C. Additional temperature control between 80°C and 140°C for the "Cooking Systems with Oil".</li> <li>• Öltemperatur von 150°C bis 190°C in 5°C-Schritten. Zusätzliche Steuerung der Temperatur zwischen 80°C und 140°C für das "Cooking Systems with Oil".</li> <li>• Température de l'huile de 150°C à 190°C par paliers de 5°C. Réglage supplémentaire de la température entre 80°C et 140°C pour le "Cooking Systems with Oil".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fat melting cycle</li> <li>• Fettschmelzyklus</li> <li>• Cycle de fonte de graisse</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gentle liquefaction of solid frying fats and optimized warming of liquid oils to "Stand-by" temperature.</li> <li>• Schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten sowie optimales Erwärmen von flüssigen Ölen auf "Stand-by" Temperatur.</li> <li>• Liquéfaction douce des graisses de friture solides et échauffement optimisé des huiles liquides à la température "Stand-by".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stand-by</li> <li>• Stand-by</li> <li>• Stand-by</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energy saving when the fryer is not in use, though quickly heated up and ready for use.</li> <li>• Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse rasch aufgeheizt und einsatzbereit.</li> <li>• Mode économique lorsque la friteuse n'est pas en service, réchauffement rapide pour usage.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filter system</li> <li>• Filtriersystem</li> <li>• Système de filtration</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrated coarse and fine filters for optimum collection of the cooking residues guarantee better quality and longer use of the oil.</li> <li>• Integrierte Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantieren für eine bessere Qualität und längere Lebensdauer des Öls.</li> <li>• Un filtre grossier et un filtre fin intégrés capturent les résidus des aliments et garantissent une meilleure qualité et une durée de vie prolongée de l'huile.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• "Cooking Systems with Oil"</li> <li>• "Cooking Systems with Oil"</li> <li>• "Cooking Systems with Oil"</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• A special film (Carta Fata®) allows gentle preparation of food without direct contact with the oil.</li> <li>• Eine spezielle Folie (Carta Fata®) ermöglicht die Zubereitung von Speisen, ohne dass das Gargut mit dem Öl in Berührung kommt.</li> <li>• Une feuille spéciale (Carta Fata®) permet la cuisson douce d'aliments sans que ceux-ci n'entrent en contact direct avec l'huile.</li> </ul>

Optional Extras    Zubehör    Accessoires

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrated oil pump and filtration system</li> <li>• Integriertes Ölpump- und Filtriersystem</li> <li>• Système de pompage et de filtration intégré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatic pumping device which can be used without cooling down the oil. Periodical filtering, combined with the frifri filtration system, can prolong the life of the oil up to 40%. Important increase of the efficiency in cleaning and of the operational safety.</li> <li>• Automatisches Pumpsystem, welches ohne Abkühlen des Öls eingesetzt werden kann. Durch regelmässige Filtrierung kann, zusammen mit dem frifri Filtriersystem, eine bis zu 40% längere Lebensdauer des Öls erzielt werden. Massive Erhöhung der Effizienz beim Reinigen und der Arbeitssicherheit im Betrieb.</li> <li>• Système de pompage automatique qui peut être utilisé sans rafraîchir de l'huile. Une filtration régulière conjointement avec le système de filtration frifri peut prolonger la durée de vie de l'huile jusqu'à 40%. Augmentation importante de l'efficacité lors du nettoyage et de la sécurité de travail dans l'entreprise.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Castors</li> <li>• Bockrollen</li> <li>• Roulettes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Your mobile fryer is equipped with a blocking device.</li> <li>• Mobilität für Ihre Fritteuse inklusive Arretiermechanismus.</li> <li>• Votre friteuse mobile est équipée d'un dispositif de blocage.</li> </ul>

	211	311	411	422
Integrated oil pump and filtration system / Integriertes Ölpump- und Filtriersystem / Système de pompage et de filtration intégré	●	●	●	●
Castors / Bockrollen / Roulettes		●	●	●



- E Full vat fryer with an easy to operate control panel. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 7,5 - 9 liters. Output per hour 17 - 22 kg. One frying basket, max. load 1,25 kg, recommended load 0,9 kg per basket.
- D *Einbeckenfritteuse mit übersichtlichem Bedienpanel. Integrierter Fettschmelzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 7,5 - 9 Liter. Stundenleistung 17 - 22 kg. Ein Frittierkorb, max. Füllung 1,25 kg, empfohlene Menge 0,9 kg pro Korb.*
- F *Friteuse à une cuve et tableau de commande simple et clair. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 7,5 - 9 litres. Production horaire 17 - 22 kg. Un panier, capacité max. 1,25 kg, recommandé 0,9 kg par panier.*

Width/Breite/Largeur 197,5 mm	Vats/Becken/Cuves 1	Baskets/Körbe/Paniers 1	Oil / Öl / Huile 7,5-9 lt.	Output/Leistung/Production 17-22 kg
----------------------------------	------------------------	----------------------------	-------------------------------	--



- E Full vat fryer with an easy to operate control panel. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 12,5 - 14,5 liters. Output per hour 27 - 32 kg. One or two frying baskets, max. load 1,5 kg, recommended load 1 kg per basket.
- D *Einbeckenfritteuse mit übersichtlichem Bedienpanel. Integrierter Fettschmelzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 12,5 - 14,5 Liter. Stundenleistung 27 - 32 kg. Ein oder Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 1,5 kg, empfohlene Menge 1 kg pro Korb.*
- F *Friteuse à une cuve et tableau de commande simple et clair. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 12,5 - 14,5 litres. Production horaire 27 - 32 kg. Un ou deux paniers, capacité max. 1,5 kg, recommandé 1 kg par panier.*

Width/Breite/Largeur 297,5 mm	Vats/Becken/Cuves 1	Baskets/Körbe/Paniers 1(2)	Oil / Öl / Huile 12,5-14,5 lt.	Output/Leistung/Production 27-32 kg
----------------------------------	------------------------	-------------------------------	-----------------------------------	--



- E Full vat fryer with an easy to operate control panel. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 17 - 20,5 liters. Output per hour 34 - 44 kg. Two frying baskets, max. load 1,25 kg, recommended load 0,9 kg per basket.
- D *Einbeckenfritteuse mit übersichtlichem Bedienpanel. Integrierter Fettschmelzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 17 - 20,5 Liter. Stundenleistung 34 - 44 kg. Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 1,25 kg, empfohlene Menge 0,9 kg pro Korb.*
- F *Friteuse à une cuve et tableau de commande simple et clair. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 17 - 20,5 litres. Production horaire 34 - 44 kg. Deux paniers, capacité max. 1,25 kg, recommandé 0,9 kg par panier.*

Width/Breite/Largeur 397,5 mm	Vats/Becken/Cuves 1	Baskets/Körbe/Paniers 2(1)	Oil / Öl / Huile 17-20,5 lt.	Output/Leistung/Production 34-44 kg
----------------------------------	------------------------	-------------------------------	---------------------------------	--



- E Split vat fryer with an easy to operate control panel per vat. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 2 x 7,5 - 9 liters. Output per hour 2 x 17 - 22 kg. Two frying baskets, max. load 1,25 kg, recommended load 0,9 kg per basket.
- D Doppelbeckenfritteuse mit separater Steuerung pro Becken. Integrierter Fettschmelzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 2 x 7,5 - 9 Liter. Stundenleistung 2 x 17 - 22 kg. Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 1,25 kg, empfohlene Menge 0,9 kg pro Korb.
- F Friteuse à cuve double et tableau de commande simple et clair pour chaque cuve. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 2 x 7,5 - 9 litres. Production horaire 2 x 17 - 22 kg. Deux paniers, capacité max. 1,25 kg, recommandé 0,9 kg par panier.

Width/Breite/Largeur 397,5 mm	Vats/Becken/Cuves 2	Baskets/Körbe/Paniers 2x1	Oil / Öl / Huile 2x7,5-9 lt.	Output/Leistung/Production 2x17-22 kg
----------------------------------	------------------------	------------------------------	---------------------------------	--



frifri



**f r i f r i a r o S A**

Chemin de St-Joux 7  
CH-2520 La Neuveville  
Tel +41 32 752 46 52  
Fax +41 32 751 36 43  
info@frifri.com  
www.frifri.com

European Service  
and Logistics Center frifri  
Hauptstrasse 196  
D-79739 Schwörstadt  
Tel +49 7762 - 805700  
Fax +49 7762 - 805702