

Cooking Systems with Oil

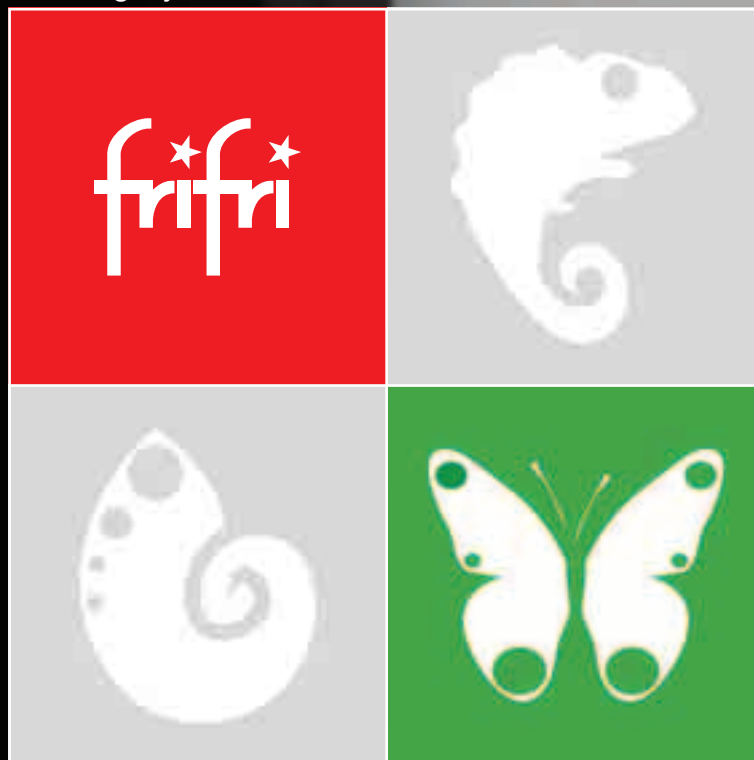
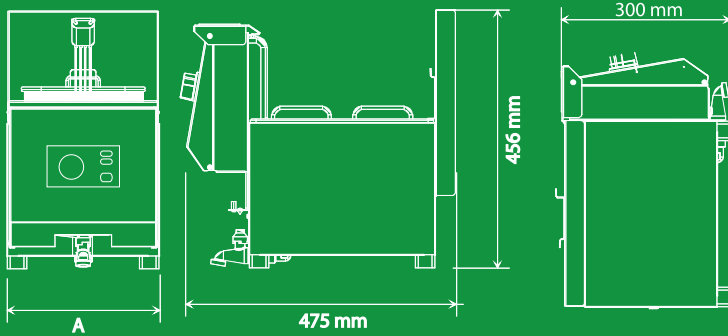


Table Top Fryers
Tischfritteusen
Friteuses de table



- Width | *Breite* | *Largeur* 270 - 720 mm
- Depth | *Tiefe* | *Profondeur* 475 mm
- Height | *Höhe* | *Hauteur* 300 - 456 mm
- Oil content | *Ölinhalt* | *Capacité* 5 - 15 lt.

Standard Configuration Standardausführung Exécution standard

<ul style="list-style-type: none"> • Deep drawn frying vat • Tiefgezogenes Becken • Cuve emboutie 		<ul style="list-style-type: none"> • Without edges or weld seams for a perfect cleaning. • Ohne Ecken oder Schweißnähte für eine perfekte Reinigung. • Sans angles ni soudures pour un nettoyage parfait.
<ul style="list-style-type: none"> • Standard heating element • Standard Heizelement • Élément de chauffe standard 		<ul style="list-style-type: none"> • Reliable heating element in a classic shape. • Bewährtes Heizelement in klassischer Form. • Élément de chauffe éprouvé, de forme classique.
<ul style="list-style-type: none"> • Degree of protection IPX1 • Schutzgrad IPX1 • Degré de protection IPX1 		<ul style="list-style-type: none"> • Splash-proof protection. • Spritzwasserdicht. • Etanche aux éclaboussures.
<ul style="list-style-type: none"> • Knob control • Drehknopfsteuerung • Commande par rotacteur 		<ul style="list-style-type: none"> • Oil temperature from 150°C to 190°C by steps of 5°C. • 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". • 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".
<ul style="list-style-type: none"> • Fat melting cycle • Fettschmelzyklus • Cycle de fonte de graisse 		<ul style="list-style-type: none"> • Gentle liquefaction of solid frying fats and optimized warming of liquid oils to "Stand-by" temperature. • Schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten sowie optimales Erwärmen von flüssigen Ölen auf "Stand-by" Temperatur. • Liquéfaction douce des graisses de friture solides et échauffement optimisé des huiles liquides à la température "Stand-by".
<ul style="list-style-type: none"> • Stand-by • Stand-by • Stand-by 		<ul style="list-style-type: none"> • Energy saving when the fryer is not in use, though quickly heated up and ready for use. • Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse rasch aufgeheizt und einsatzbereit. • Modé économique lorsque la friteuse n'est pas en service, réchauffement rapide pour usage.
<ul style="list-style-type: none"> • "Cooking Systems with Oil" • "Cooking Systems with Oil" • "Cooking Systems with Oil" 		<ul style="list-style-type: none"> • A special film (Carta Fata®) allows gentle preparation of food without direct contact with the oil. • Eine spezielle Folie (Carta Fata®) ermöglicht die Zubereitung von Speisen, ohne dass das Gargut mit dem Öl in Berührung kommt. • Une feuille spéciale (Carta Fata®) permet la cuisson douce d'aliments sans que ceux-ci n'entrent en contact direct avec l'huile.



E Single vat table top fryer. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 5 - 7 liters. Output per hour 12 - 14 kg. Delivered with one frying basket.

D Einbecken Tischfritteuse. Integrierter Fettschmelzzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 5 - 7 Liter. Stundenleistung 12 - 14 kg. Geliefert mit einem Frittierkorb.

F Friteuse de table à une cuve. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 5 - 7 litres. Production horaire 12 - 14 kg. Livré avec un panier.

Width/Breite/Largeur 270 mm	Vats/Becken/Cuves 1	Baskets/Körbe/Paniers 1	Oil / Öl / Huile 5-7 lt.	Output/Leistung/Production 12-14 kg
--------------------------------	------------------------	----------------------------	-----------------------------	--



E Split vat table top fryer. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 2 x 5 - 7 liters. Output per hour 2 x 12 - 14 kg. Delivered with two frying baskets.

D Doppelbecken Tischfritteuse. Integrierter Fettschmelzzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 2 x 5 - 7 Liter. Stundenleistung 2 x 12 - 14 kg. Geliefert mit zwei Frittierkörben.

F Friteuse de table à cuve double. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 2 x 5 - 7 litres. Production horaire 2 x 12 - 14 kg. Livré avec deux paniers.

Width/Breite/Largeur 540 mm	Vats/Becken/Cuves 2	Baskets/Körbe/Paniers 2x1	Oil / Öl / Huile 2x5-7 lt.	Output/Leistung/Production 2x12-14 kg
--------------------------------	------------------------	------------------------------	-------------------------------	--



E Single vat table top fryer. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 8 - 9,5 liters. Output per hour 19 - 22 kg. Available with one large or two small frying baskets.

D Einbecken Tischfritteuse. Integrierter Fettschmelzzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 8 - 9,5 Liter. Stundenleistung 19 - 22 kg. Erhältlich mit einem grossen oder zwei kleinen Frittierkörben.

F Friteuse de table à une cuve. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 8 - 9,5 litres. Production horaire 19 - 22 kg. Livré avec un grand ou deux petits paniers.

Width/Breite/Largeur 360 mm	Vats/Becken/Cuves 1	Baskets/Körbe/Paniers 1 (2)	Oil / Öl / Huile 8-9,5 lt.	Output/Leistung/Production 19-22 kg
--------------------------------	------------------------	--------------------------------	-------------------------------	--



E Split vat table top fryer. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 2 x 8 - 9,5 liters. Output per hour 2 x 19 - 22 kg. Available with two large or four small frying baskets.

D *Doppelbecken Tischfritteuse. Integrierter Fettschmelzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 2 x 8 - 9,5 Liter. Stundenleistung 2 x 19 - 22 kg. Erhältlich mit zwei grossen oder vier kleinen Fritterkörben.*

F *Friteuse de table à cuve double. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 2 x 8 - 9,5 litres. Production horaire 2 x 19 - 22 kg. Livré avec deux grand ou quatres petits paniers.*

Width/Breite/Largeur 720 mm	Vats/Becken/Cuves 2	Baskets/Körbe/Paniers 2x1 (2x2)	Oil / Öl / Huile 2x8-9,5 lt.	Output/Leistung/Production 2x19-22 kg
--------------------------------	------------------------	------------------------------------	---------------------------------	--



E Single vat table top fryer. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 12 - 15 liters. Output per hour 20 - 25 kg. Two frying baskets, max. load 0,75 kg, recommended load 0,5 kg per basket.

D *Einbecken Tischfritteuse. Integrierter Fettschmelzyklus. Präzise Temperatureerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 12 - 15 Liter. Stundenleistung 20 - 25 kg. Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 0,75 kg, empfohlene Menge 0,5 kg pro Korb.*

F *Friteuse de table à une cuve. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 12 - 15 litres. Production horaire 20 - 25 kg. Deux paniers, capacité max. 0,75 kg, recommandé 0,5 kg.*

Width/Breite/Largeur 540 mm	Vats/Becken/Cuves 1	Baskets/Körbe/Paniers 2	Oil / Öl / Huile 12-15 lt.	Output/Leistung/Production 20-25 kg
--------------------------------	------------------------	----------------------------	-------------------------------	--

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