

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471037	N7FRE15HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY – CUVE 'Y' 15 LITRES

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions (mm)	W 400 x D 730 x H 900
Puissance électrique (kW)	14
Tension (V)	400V/3/50-60Hz
Cuve de cuisson (Lt)	1x15lt



DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Production horaire (kg/h)

29*-40

* Les données se réfèrent à des conditions de travail moyennes et hypothétiques.

Les données réelles peuvent différer en fonction des conditions de travail effectives.

Efficacité énergétique nominale (€/kg)**

0.097

** Simulé selon les coûts énergétiques suivants (gaz G20 - 0,10 Euro/kWh ; G30 - 0,15 Euro/kWh et électricité 0,20 Euro/kWh)

POINTS FORTS



- Chassis en acier inoxydable AISI 304 : haute qualité, résistance à l'oxydation et à la corrosion, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.



- Chassis autoportant à double pliage : garantit la robustesse et l'accessibilité, en évitant les infiltrations d'eau.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471037	N7FRE15HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY – CUVE 'Y' 15 LITRES



- Plan de travail en AISI 304 : 20/10 mm d'épaisseur.



- Cuve emboutie en forme de Y : sans soudure, avec de grands bords pour faciliter le nettoyage.



- Épaisseur minimale de inox AISI 304 utilisé : 10/10 mm.



- Logement latéral pour joint d'étanchéité: compatible avec les équipements OFFCAR ou SUPERFRY (joint optionnel pour les équipements OFFCAR / joint de série pour les équipements SUPERFRY).

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471037	N7FRE15HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY – CUVE 'Y' 15 LITRES



- **Grande zone froide** : collecte les résidus sans les brûler, ce qui préserve la qualité de l'huile et la sécurité.



- **Vanne de vidange d'huile AISI 316**: haute résistance à la corrosion.
- **Vidange de fond de cuve Ø1,5 pouce**: doublement de la surface de la section, évite les occlusions.



- **Isolation de la cuve de cuisson** (version Supreme) : réduit les pertes de chaleur, améliore la qualité et l'efficacité énergétique.



- **Écran tactile 7"** : intuitif et conçu pour permettre à l'utilisateur d'apprendre le plus rapidement possible. 15 langues et 3 modes d'interface au choix de l'utilisateur.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471037	N7FRE15HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY – CUVE 'Y' 15 LITRES



- **Écran tactile de 7 pouces** : intuitif et conçu pour permettre à l'utilisateur d'apprendre son utilisation le plus rapidement possible. 15 langues et 3 modes d'interface au choix de l'utilisateur.
- **Commande par écran tactile du système de cuisson intégré (pilote par E-PRO)** :
 - Il chronomètre le processus de cuisson et signale visuellement et acoustiquement la fin de la cuisson.
 - La compensation ou la "stretch cooking" garantit que la charge thermique exacte est utilisée pour chaque cycle de cuisson.
 - Il en résulte une plus grande texture et une meilleure qualité des produits.
 - Le contrôleur aide à gérer l'huile grâce au système SmartFiltration, qui avertit l'utilisateur lorsqu'il est temps de filtrer.
 - Le dispositif Intercycle intégré permet de nettoyer facilement et en toute sécurité la cuve de cuisson.
 - Les commandes à l'écran, étape par étape, guident les utilisateurs à travers les fonctions importantes telles que la filtration, l'évacuation de l'huile et le cycle d'ébullition.
 - Il permet de gérer la configuration et les recettes directement sur la friteuse ou à distance, en téléchargeant facilement les changements de menu.

- **Connectivité intégrée** : permet la gestion opérationnelle, y compris les mises à jour des logiciels à distance.



- **Boutons en acier inoxydable IP67 AISI 304** : résistance à la poussière et à l'eau.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471037	N7FRE15HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY – CUVE 'Y' 15 LITRES



- **Chauffage par résistance plate** : efficacité énergétique et sécurité élevées.



- **Panneau de protection derrière la porte** : évite tout contact accidentel avec des pièces chaudes.



- **Thermostat de sécurité** : facilement détectable et protégé.



- **Câble de raccordement au réseau** : fourni pré-câblé en standard, dans le cas d'un double cuve, deux câbles séparés sont fournis pré-câblés. La borne (socket) n'est pas fournie car elle dépend de la norme en vigueur sur le site.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471037	N7FRE15HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 700

DESCRIPTION

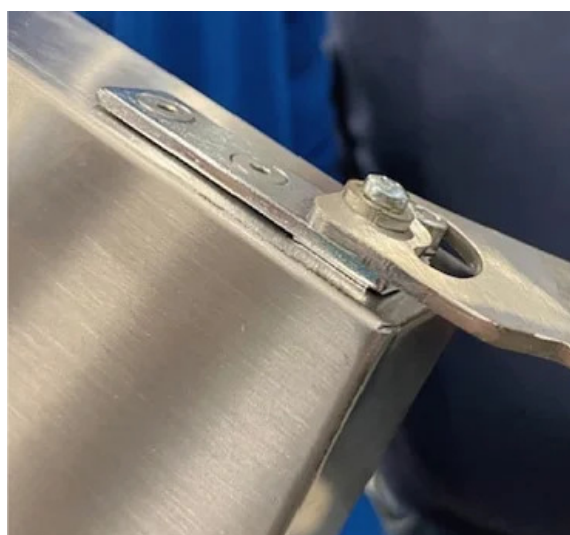
FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY – CUVE 'Y' 15 LITRES



- **Ventilateur axial intégré** : maintient l'air frais dans le corps de la friteuse.



- **Bouton d'arrêt physique (en option)** : en standard, le bouton d'arrêt est intégré à l'écran tactile.



- **Porte de fermeture avec charnière pivotante intégrée**: plus de robustesse que les standards du marché.



- **Filtre en amont de l'aspiration de la pompe** (versions HPA et HPF uniquement).

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471037	N7FRE15HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY – CUVE 'Y' 15 LITRES



- **Filtre de fond de cuve** : élimination immédiate des résidus.



- **Système intercycle** : système breveté qui permet de nettoyer la cuve de cuisson en toute sécurité pour l'utilisateur pendant le cycle de filtration lui-même (versions HPA et HPF uniquement).



- **Cycle de nettoyage avec de l'eau et du détergent** : pour faciliter le nettoyage de la cuve de cuisson avant l'introduction de l'huile neuve.



- **Circuit de filtrage entièrement réalisé en Aisi 304** (uniquement pour les versions HPA et HPF).

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471037	N7FRE15HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY – CUVE 'Y' 15 LITRES



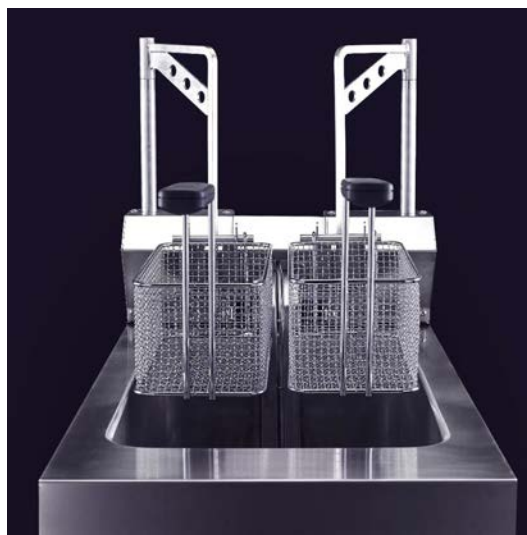
- **Kit de remplissage d'huile dans la cuve** (en option) : permet d'aspirer l'huile nécessaire en toute sécurité, rapidement et sans effort physique dû à un soulèvement de plus de 90 cm. (versions HPA et HPF uniquement).



- **Chariot de filtration avec cloisons anti-débordement** pour la vidange manuelle de l'huile.



- **Chariot de récupération d'huile** (en option) : filtre en acier inoxydable de 100 microns, prédisposition pour le filtre en papier.



- **Relevage automatique du panier** : l'abaissement et le levage du panier sont entièrement automatiques, sans nécessiter la présence d'un opérateur à bord de la machine. (Uniquement pour les versions HPA et HPS).

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471037	N7FREI5HPF	FRITEUSE	⚡ ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY – CUVE 'Y' 15 LITRES



- E-PRO est un **système avancé** qui révolutionne la gestion de la friture dans les cuisines professionnelles, dans le but d'augmenter la rentabilité à 360°. Cette solution innovante se fonde sur trois points fondamentaux : Efficacité (E), Qualité Répétable du Produit (PR), et Optimisation de l' Huile (O).

- Kit de vidange** : avec jusqu'à 4 niveaux de sécurité, ce dispositif permet de vidanger la cuve sans devoir soulever physiquement le chariot de récupération de l'huile.
 - Sécurité thermique** : Au-delà de 50 °C, il est impossible de pressuriser l'huile en dehors de la cuve de cuisson.
 - Sécurité mécanique de niveau I** : si le tuyau de vidange d'huile n'est pas correctement inséré, il n'est pas possible de vidanger l'huile.
 - Sécurité mécanique de niveau II** : L'utilisateur doit ouvrir manuellement le robinet terminal ; sinon, l'huile (même sous pression) retournera dans la cuve de cuisson.
 - Sécurité mécanique de niveau III** : si l'utilisateur soulève le tuyau d'évacuation de l'huile au-dessus de la hauteur 90 cm, l'huile retournera vers la cuve et ne sortira pas du tuyau lui-même.
- Chariot de filtration avec pare-éclaboussures pour la vidange manuelle.**

(versions HPA et HPF uniquement).