imperial international

Friteuses Electriques Haut Rendement

Tarifs 2022

Applicable au 01/04/2022

frifri

www.imperialinternational.eu

La gamme de friteuses électriques FriFri sur coffre / encastrables

Modèle	Touch	Précision
Contrôle de la température		
Contrôle de la température	Électronique +/-1°C	Électronique +/-1°C
Plage de températures	30 -190°C	60 -190°C
Intervalles de température	1°C	5°C
Construction		
Qualité d'acier inoxydable de cuve emboutie	304	304
Qualité d'acier inoxydable de carrosserie	304	304
Couvercle de cuve intégral	Oui	Oui
Bac en acier inoxydable	Oui	Oui
Contrôle des allergènes	Oui	Oui
Design de l'élément chauffant	Résistances à spirales verticales à très faible densité de charge	Résistances à spirales verticales à très faible densité de charge
Porte réversible	Oui (Accessoire)	Oui (Accessoire)
Protection contre les infiltrations d'eau	IPX5	IPX5
Spécifications SOLAS	Option	Option
Commandes		
Fonctionnement	Écran tactile QPad	Écran tactile
Programmes	24	1
Cuisson adaptative	Oui	Oui
Mode Eco	Oui	Non
État de la friteuse par indicateurs de couleur	Oui	Non
Cycle de fonte des graisses	Oui	Oui
Filtration		
Filtration par gravité	Oui	Oui
xFri© - système intégré de pompe à huile et de filtration	Option	Option
LiftFri© - le système de relevage automatique de panier	Option	Option
Outils de gestion		
Gestion de l'huile	Oui	Non
Gestion de l'énergie	Oui	Non
Gestion des données		
USB pour les mises à jour, la configuration, le clonage du menu, le partage	Oui	Non

Principales caractéristiques en bref

La liste des prix contient de nombreuses icônes indiquant les caractéristiques de chaque modèle FriFri. Ci-dessous se trouve une légende pour vous aider à identifier chaque icône.

Contrôle électronique de température

Contrôle thermostatique de température

Contrôle programmable de l'écran tactile

xFri© Option de filtration de l'huile pompée

Filtration de l'huile alimentée par gravité

Option de spécification SOLAS

LiftFri© – Option avec relevage automatique du panier

Résistances à spirales verticales

Cuisson adaptative

Gestion des données

Gestion de l'huile

Minuterie

Affichage de la température

Mode Eco

Contrôle des allergènes

Commande rotative à l'avant

Commande rotative à l'arrière

Commande Touchpad

Les enjeux de la friture

Régularité et qualité des aliments

La régularité est un élément crucial pour toute entreprise de restauration, car elle permet non seulement de conserver une bonne réputation, mais également de fidéliser les clients. L'équipement de cuisson spécifié joue un rôle essentiel à cet égard pour toute entreprise, petite ou grande.

Gaspillage de nourriture

Entre 33 et 50 % de la nourriture produite dans le monde n'est jamais consommée, et la valeur de cette nourriture gaspillée s'élève à plus de 1 000 milliards de dollars.

Non seulement toutes les ressources qui ont servi à créer les aliments non consommés sont gaspillées, mais lorsque les déchets alimentaires sont envoyés à la décharge, ils se décomposent et produisent du méthane, qui est 23 fois plus mortel que le dioxyde de carbone.

Utilisation de l'huile

L'huile de cuisson est la dépense permanente la plus coûteuse lorsqu'on utilise une friteuse professionnelle.

Le moyen le plus rentable d'y faire face est de réduire la quantité d'huile que vous utilisez. C'est également la meilleure option pour l'environnement.

Consommation d'énergie

La consommation d'énergie dans le secteur de la restauration a toujours été importante. Avec l'augmentation des coûts énergétiques, le secteur de l'hôtellerie doit s'adapter pour réduire sa consommation d'énergie et ses émissions de carbone.

Espace limité dans la cuisine

Les cuisines commerciales sont de plus en plus petites. Partout dans le monde, les entreprises de restauration augmentent leurs profits en réduisant les cuisines et en consacrant plus d'espace à la salle. De nombreux nouveaux concepts alimentaires, tels que les restaurants éphémères disposent d'un espace limité.

Exigences et restrictions diététiques

Le respect des exigences diététiques individuelles est un défi de plus en plus important et peut s'avérer coûteux pour la santé de vos clients, mais aussi pour votre réputation si vous ne les respectez pas. Les allergies et intolérances alimentaires n'ont jamais été aussi nombreuses et, à mesure que notre société devient plus multiculturelle, il est nécessaire de répondre aux régimes religieux et culturels.

Régularité et qualité des aliments

Qualité

Résistances à spirales verticales

Contrôle électronique de la température

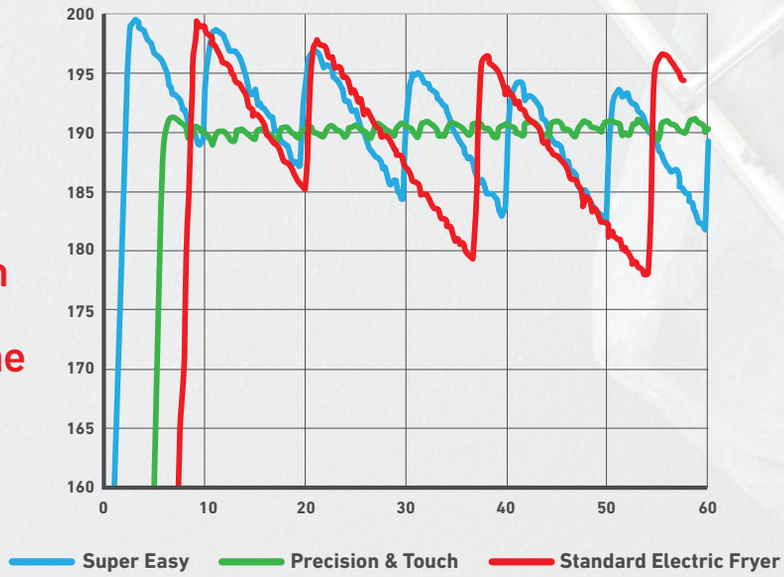
Cuisson adaptative

LiftFri© Automatique Option de relevage du panier

ColourCue

Le succès dépend en fin de compte de la qualité et de la régularité des aliments que vous produisez. Offrez une cuisson incroyablement précise et uniforme à chaque fois.

FriFri est votre nouvel assistant de cuisine, qui vous aide à fournir des résultats de qualité à chaque fois.



Le croustillant est le plus important !

Le contrôle électronique de la température, des éléments chauffants puissants et une récupération rapide permettent de maintenir l'huile à +/-1 °C de votre réglage requis. Cela permet d'éviter que les aliments n'absorbent trop d'huile et de garantir qu'ils aient ce croustillant si important !

Gardez votre huile en condition optimale !

L'assistant FriFri Oil et la filtration xFri© de l'huile pompée vous permettent de surveiller facilement l'état de l'huile grâce à la barre d'état de l'huile affichée à l'écran. Lorsque vous y êtes invité, filtrez l'huile même lorsqu'elle est encore chaude, pendant le service si nécessaire, et recommencez à frire en moins de cinq minutes. C'est tellement rapide et facile qu'il n'y a aucune excuse pour ne pas le faire !

Une seule touche pour des aliments parfaits !

Avec 24 éléments de menu programmés 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.

Faites passer vos aliments au niveau supérieur

Parfait pour les cuisines que vous n'avez pas le temps de surveiller en permanence, le système de relevage automatique du panier LiftFri© soulève les aliments à la fin du cycle pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

État facilement visible par indicateurs de couleur—ColourCue

Idéal pour les cuisines encombrées et bruyantes, ColourCue vous indique l'état de votre friteuse d'un seul coup d'œil : **rouge** - attention requise - friteuse non chargée ; **orange** - préchauffage ; **vert** - prête à frire.

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.

Régularité entre les sites

Garantissez des résultats réguliers et de grande qualité sur plusieurs sites, configurez et clonez facilement votre menu par USB.

Les friteuses FriFri offrent la même qualité supérieure à ses clients depuis plus de 70 ans.

Espace limité des cuisines

Exigences et restrictions diététiques

Conception

Une friteuse parfaitement adaptée à votre cuisine et à vos besoins

Produisez de grandes choses dans un petit espace !

Pour un rendement élevé avec un minimum d'encombrement, avec des modèles de seulement 200 mm de large, FriFri fait des merveilles même dans des espaces limités.

FriFri - concevez votre friteuse parfaite !

Il existe une FriFri pour chaque type de restauration, des hôpitaux aux foodtrucks ou aux bateaux croisières. De 200 à 600 mm de large, sur coffre avec pieds, sur roulettes ou sur un socle, encastrable ou SOLAS, il existe une friteuse pour vous !

Et ce n'est pas tout ! Personnalisez votre friteuse avec un choix de puissances et de caractéristiques en option, telles que des systèmes de relevage de panier et une filtration sur pompe.

Consultez notre concepteur de friteuses ci-dessous pour connaître toutes les options à votre disposition !

Un niveau de fonctionnement qui répond à vos besoins

La FriFri peut être automatisée selon les besoins de votre activité, que vous ayez besoin de travailler à partir d'icônes à une seule touche ou que vous souhaitiez vous impliquer davantage, il existe une friteuse FriFri adaptée à votre cuisine.

Une construction de qualité supérieure

Les cuves en acier inoxydable pressé de classe 304 résistant à la corrosion offrent une résistance et une durabilité supérieure - nous sommes si confiants dans la durée de vie de nos cuves qu'elles sont garanties pendant 10 ans. Un profil entièrement arrondi avec des coins arrondis et une résistance à charnière robuste rendent le nettoyage plus facile et plus rapide.

La sécurité avant tout

La vidange de notre système de filtration intégré se fait par la carrosserie de la friteuse vers un bac à ouverture rapide, en toute sécurité et sans dégâts. Un bac en acier inoxydable récupère l'huile filtrée dans l'armoire pour la renvoyer vers la cuve.

La pompe à huile intégrée xFri© évite d'avoir à renvoyer l'huile manuellement dans la cuve ou d'être en contact avec l'huile chaude, ce qui réduit le risque de déversements et d'accidents.

Un contrôle optimal des allergènes

Équipés de systèmes de filtration et de bacs séparés, les modèles à deux et trois cuves permettent une filtration par gravité complètement séparée pour un contrôle optimal des allergènes ou pour satisfaire des préférences diététiques. En complément, des pompes xFri© séparées peuvent être spécifiées pour obtenir une filtration par pompage séparée.

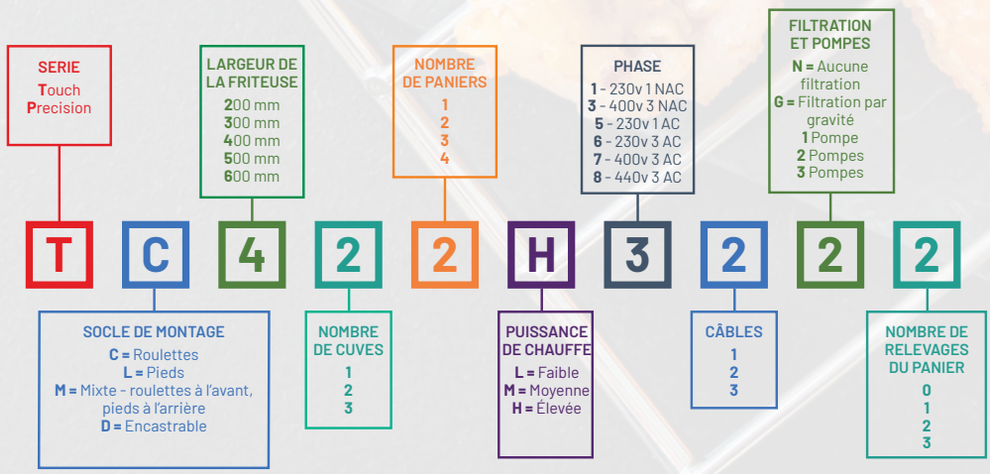
Le pack de gestion de séparation des aliments (FSM), disponible en option, permet d'attribuer un code couleur aux composants et aux paniers interchangeables afin d'éviter qu'ils ne soient mélangés.

Un investissement à l'épreuve du temps

Avec des mises à jour faciles par USB.

Il existe 135 modèles de base FriFri que vous pouvez configurer, ce qui permet des milliers de solutions possibles

Concepteur de friteuses



Consommation d'énergie

Gaspillage de nourriture

Consommation d'huile

Eco

FriFri rassemble un certain nombre de fonctionnalités pour vous aider à atteindre vos objectifs écologiques : réduire la consommation d'énergie, minimiser le gaspillage de nourriture et limiter la consommation d'huile.

Des produits parfaits

Une conception compacte du réservoir et une zone de refroidissement efficace garantissent une consommation réduite de l'huile, un réchauffement rapide et un rapport rendement/huile élevé.

Une récupération rapide

Grâce à une plus grande surface de contact avec l'huile, les résistances à spirales verticales, associés au contrôle électronique de la température, offrent une efficacité énergétique et une récupération plus rapide.

Un mode Eco

Avec le mode Eco, si la friteuse est inactive pendant une période donnée, elle est automatiquement réduite à une température définie par l'utilisateur. Cela permet non seulement de réaliser des économies d'énergie et de prolonger la durée de vie de l'huile et des éléments, mais aussi de créer un environnement de travail plus frais et plus confortable pour le personnel.

Isolation

Des réservoirs entièrement isolés réduisent les pertes de chaleur.

Réduisez la consommation d'huile

Les températures très élevées et les éclats alimentaires carbonisés sont deux facteurs majeurs de dégradation de l'huile. Le contrôle étroit de la température et le système de double filtration combinés au mode éco prolongent la durée de vie de l'huile, réduisent sa consommation son volume usagé.

Cuisinez ce dont vous avez besoin, quand vous en avez besoin

Il n'y a pas que les déchets provenant de la cuisson de plus d'aliments que nécessaire, il y a aussi l'énergie, l'huile et la main-d'œuvre nécessaires pour les produire. Pour minimiser les déchets, une friteuse avec plusieurs paniers peut être utilisée pour faire frire de petites quantités en même temps ou des friteuses à deux ou trois cuves peuvent être utilisées pour cuire plusieurs portions nécessitant des températures différentes.

Aucun déchet, juste des aliments parfaitement cuits

La cuisson adaptée ajuste automatiquement les temps de cuisson en fonction de la taille de votre quantité souhaitée pour vous assurer de ne pas servir des aliments peu cuits. Le système LiftFri© de relevage automatique de panier permet d'éviter que les aliments soient trop cuits.

Une conception durable, du berceau à la tombe

Les cuves pressées éliminent les coûts environnementaux de la soudure et les faiblesses associées aux soudures et aux joints. Nous sommes si confiants dans la durée de vie de nos cuves pressées qu'elles sont garanties pendant 10 ans.

Les friteuses électriques FriFri ont un rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur à celui d'une friteuse à gaz classique

Consommation d'énergie

Consommation d'huile

Huile

Le succès dépend en fin de compte de la qualité et de la régularité des aliments que vous produisez. Les trois ennemis de l'huile - la chaleur, l'accumulation de carbone et l'oxygène - peuvent l'endommager et affecter la texture, le goût et la saveur générale des aliments que vous produisez. Ces facteurs réduisent également la durée de vie de votre huile, ce qui augmente les coûts d'achat et de récupération des huiles usées.

Ennemi n°1 - Les températures extrêmes

Les résistances des FriFri ont une surface de contact plus importante avec l'huile. La répartition douce de la chaleur à la surface de l'huile empêche l'huile de brûler et de se dégrader. Cet avantage, associé à un contrôle rigoureux de la température, permet de prolonger la durée de vie de l'huile.

Le cycle de fusion des graisses pour les opérations utilisant des graisses solides permet d'éviter de brûler l'huile dans des zones localisées. Les résistances sont pulsées pour faire fondre la graisse en douceur

Ennemi n°2 - Les éclats carbonisés

Pendant la cuisson, des morceaux d'aliments se détachent et finissent par devenir des éclats carbonisés brûlés. Si vous continuez à utiliser l'huile, cela affectera le goût et l'aspect des aliments.

Notre système de filtration intégré prolonge la durée de vie de l'huile de près de 75 %, ce qui vous permet de réaliser des économies sur l'achat de l'huile et les coûts de récupération des huiles usées. Le système à deux filtres élimine les éclats et les morceaux carbonisées.

Contrôlez facilement l'état de l'huile grâce à la barre d'état de l'huile affichée à l'écran. Une fois que le cycle de vie défini par l'utilisateur est atteint, l'assistant d'huile vous invite à la vidanger et à la filtrer.

La pompe à huile xFri© intégrée filtrera l'huile même encore chaude d'une simple pression sur un bouton, en cours de service si nécessaire, et la cuisson reprendra dans les cinq minutes, ce qui rend les changements d'huile faciles et sans tracas.

Ennemi n°3 - L'oxygène

Les friteuses FriFri sont équipées de couvercles couvrant les cuves non utilisées.

Notre système de filtration intégré prolonge la durée de vie de l'huile de près de 75 % et réduit sa consommation

De série

- Contrôle électronique de la température
- Commandes programmables par écran tactile
- Cuisson adaptative
- Gestion de l'huile
- Mode Eco
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Gestion des données
- Résistances à spirales verticales
- Contrôle des allergènes

En option

- **Option de filtration xFri®** de l'huile pompée
- **Option LiftFri®** de relevage automatique du panier
- Option de spécification SOLAS

Touch

Pour ceux qui dirigent les cuisines professionnelles les plus chargées et qui refusent tout compromis sur la qualité, Touch est votre dernier assistant de cuisine, qui vous aide à fournir des résultats de qualité à chaque fois.

Parfaitement adaptées pour

- Opérations multi-sites
- Restauration rapide
- Enseigne-ment
- Soins de santé
- Vente au détail
- Cuisines virtuelles

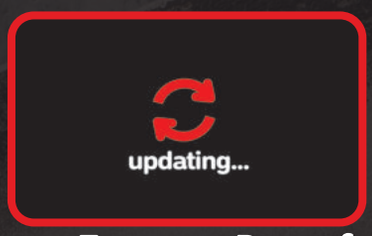
QPad

Organisez votre écran en fonction de vos opérations. Dans le gestionnaire de recettes, Touch vous permet de configurer et de positionner facilement 24 éléments de menu programmés, commandés par des icônes. Une fois réglée, chaque icône de menu, quel que soit l'opérateur, donnera exactement les mêmes résultats à chaque fois, d'une seule touche !

Le QPad de 4,3 pouces est intuitif, facile à utiliser et offre des fonctionnalités plus étendues et un meilleur contrôle que seul un écran tactile peut offrir. Effectuez tous les changements d'une seule touche.

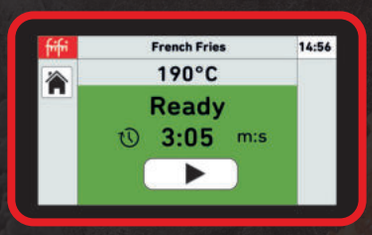
Energy Management

La visibilité de la consommation d'énergie et la gestion des coûts énergétiques n'ont jamais été aussi importantes. Touch vous permet de contrôler et de comprendre votre consommation d'énergie. Personnalisez les paramètres écologiques en définissant le temps d'arrêt optimal et la température idéale pour votre opération. 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.



Future Proof Compact Design

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.

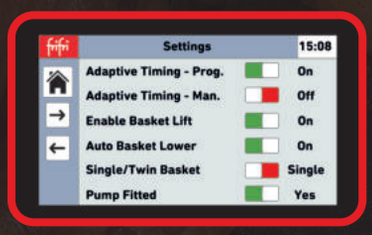


ColourCue

État facilement visible par témoins lumineux - idéal pour les cuisines encombrées et bruyantes, ColourCue vous indique l'état de votre friteuse d'un seul coup d'œil : **rouge** - attention requise friteuse non chargée ; **orange** - préchauffage ; **vert** - prête à frire.

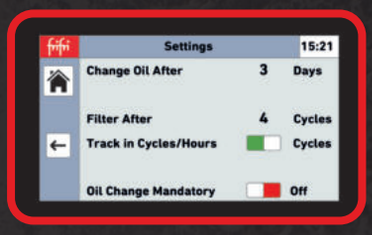
eco mode

Le mode Eco permet non seulement de réaliser des économies d'énergie et de prolonger la durée de vie de l'huile et des éléments, mais aussi de créer un environnement de travail plus frais et plus confortable pour le personnel.



Adaptive Cooking

Il y a plus de frites que la dernière fois ? Ajuste automatiquement les temps de cuisson à la taille de votre lot et vous garantit de ne jamais servir des aliments insuffisamment cuits.



Data Management

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.

Oil Management

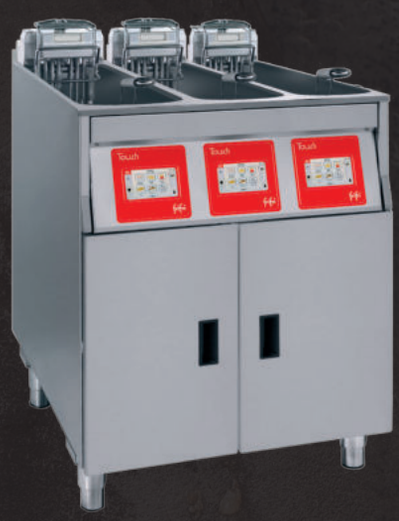
L'huile de cuisson est la dépense permanente la plus coûteuse lorsqu'on utilise une friteuse professionnelle. Touch vous permet un contrôle total sur la gestion de votre consommation d'huile - spécifiez à quelle fréquence, en cycles de cuisson ou en heures, l'huile doit être filtrée. Et pour vous aider à évaluer votre consommation d'huile, elle vous indique à quelle fréquence celle-ci a été filtrée et changée.

Oil Assistant

L'assistant d'huile Frifri vous permet de surveiller facilement l'état de l'huile grâce à la barre d'état de l'huile à l'écran.

Touch 211

Touch 311



Touch 633

En option

Touch 422 encastrable

Option de filtration xFri© de l'huile pompée

Le xFri© filtre l'huile en appuyant sur un bouton et renvoie l'huile propre dans la cuve. Vous pouvez filtrer l'huile lorsqu'elle est encore chaude, en cours de service si nécessaire, et reprendre la cuisson dans les cinq minutes.

Contrôle des allergènes

Pour une séparation optimale de l'huile, les friteuses à deux ou trois cuves peuvent être équipées de pompes à huile séparées.

Option LiftFri© de relevage automatique du panier

Parfait pour les cuisines que vous n'avez pas le temps de surveiller en permanence, le système de levage automatique du panier LiftFri© soulève les aliments à la fin du cycle pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

Pour l'opérateur qui a besoin d'automatisation

Touch

De série

- Contrôle électronique de la température
- Commandes programmables par écran tactile
- Cuisson adaptative
- Gestion de l'huile
- Mode Eco
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Gestion des données
- Résistances à spirales verticales
- Contrôle des allergènes

En option

- **Option de filtration xFri©** d'huile pompée
- **Option LiftFri©** de relevage automatique du panier
- Option de spécification SOLAS

Friteuses sur coffre Touch à cuve simple

Série 211 - Friteuse électrique à cuve simple (200 mm de large)

Capacité en huile	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Dimensions (mm)			Poids net
			H	L	P	
9 L	1	1	994	198	650	47

Série 311 - Friteuse électrique à cuve simple (300mm de large)

Capacité en huile	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Dimensions (mm)			Poids net
			H	L	P	
14 L	1	1 (2)	994	298	650	56

Série 412 - Friteuse électrique à cuve simple (400mm de large)

Capacité en huile	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Dimensions (mm)			Poids net
			H	L	P	
20 L	1	2 (1)	994	398	650	69

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TL-211-M31-G0	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 650 x 994	47	6 318 €	
TL-311-H31-G0	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 650 x 994	56	7 027 €	
TL-412-M31-G0	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 650 x 994	69	8 133 €	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nbe de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TL-211-M31-10	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 650 x 994	47	9 218 €	Oui
TL-311-H31-10	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 650 x 994	56	9 927 €	
TL-412-M31-10	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 650 x 994	69	11 033 €	Oui

Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile**, et relevage automatique des paniers***

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TL-211-M31-11	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 650 x 994	47	11 228 €	
TL-311-H31-11	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 650 x 994	56	11 997 €	
TL-412-M31-12	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 650 x 994	69	15 173 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

Configurateur de friteuses

Touch

T C 4 2 2 H 3 2 2 2

- **SERIE** — **T**ouch **P**recision
- **MONTAGE** — **C =** Roulettes; **L =** Sur pieds; **M** = Mixte - roulettes à l'avant, pieds à l'arrière; **D =** Encastrable
- **LARGEUR DE LA FRITEUSE** — **2**00 mm; **3**00 mm; **4**00 mm; **5**00 mm; **6**00 mm
- **NOMBRE DE CUVES** — **1**; **2**; **3**
- **NOMBRE DE PANIERS** — **1**; **2**; **3**; **4**
- **PUISSANCE DE CHAUFFE** — **L =** Faible; **M =** Moyenne; **H =** Élevée
- **PHASE** — **1** - 230v 1 NAC; **3** - 400v 3 NAC; **5** - 230v 1 AC; **6** - 230v 3 AC; **7** - 400v 3 AC; **8** - 440v 3 AC
- **CÂBLES** — **1**; **2**; **3**
- **FILTRATION ET POMPES** — **N =** Pas de filtration; **G =** filtration par gravité; **1** Pompe; **2** Pompes; **3** Pompes
- **NOMBRE DE RELEVAGES DU PANIER** — **0**; **1**; **2**; **3**

Les modèles du tableau sont des modèles de base fournis sur pieds, sans filtration d'huile pompée ni relevage de panier.

Souhaitez-vous une autre configuration pour les paniers ? **Combien** de câbles d'alimentation voulez-vous ? **Avez-vous besoin** d'options telles que des roulettes et une filtration de l'huile pompée ?

Utilisez notre concepteur de friteuses pour créer votre référence sur mesure. Si vous avez besoin d'aide **appelez-nous au 01 85 49 01 10.**

Friteuses sur coffre Touch à cuve double

Friteuses sur coffre Touch à cuve triple

Série 422 - Friteuse électrique à cuve double (400 mm de large)

Capacité en huile	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Dimensions (mm)			Poids net
			H	L	P	
2 x 9 L	2	2	994	398	650	79

Série 622 - Friteuse électrique à cuve double (600mm de large)

Capacité en huile	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Dimensions (mm)			Poids net
			H	L	P	
2 x 15 L	2	2 (3,4)	994	592	650	99

Série 633 - Friteuse électrique à cuve triple (600 mm de large)

Capacité en huile	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Dimensions (mm)			Poids net
			H	L	P	
3 x 9 L	3	3	994	592	650	99

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nbe de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TL-422-M32-GO	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 650 x 994	79	11 942 €	
TL-622-H32-GO	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	64 kg / heure	2	2	592 x 650 x 994	99	13 708 €	
TL-633-M33-GO	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 650 x 994	99	17 968 €	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TL-422-M32-20	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 650 x 994	79	17 742 €	Oui
TL-622-H32-20	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	64 kg / heure	2	2	592 x 650 x 994	99	19 508 €	
TL-633-M33-30	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 650 x 994	99	26 668 €	

Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile**, et relevage automatique des paniers***

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TL-422-M32-22	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 650 x 994	79	21 882 €	
TL-622-H32-22	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	64 kg / heure	2	2	592 x 650 x 994	99	23 648 €	
TL-633-M33-33	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 650 x 994	99	32 878 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

Touch

De série

- Contrôle électronique de la température
- Commandes programmables par écran tactile
- Cuisson adaptative
- Gestion de l'huile
- Mode Eco
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Gestion des données
- Résistances à spirales verticales
- Contrôle des allergènes

En option

- **Option de filtration xFri®** d'huile pompée
- **Option LiftFri®** de relevage automatique du panier
- Option de spécification SOLAS

Friteuses encastrables Touch à cuve simple

Série 211 - Friteuse électrique à cuve simple (200 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
9 L	1	1	809	197,5	630	40

Série 311 - Friteuse électrique à cuve simple (300mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
14,5 L	1	1 (2)	809	297,5	630	47

Série 412 - Friteuse électrique à cuve simple (400mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
20,5 L	1	2 (1)	809	397,5	630	62

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TD-211-M31-GO	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 630 x 809	40	6 192 €	
TD-311-H31-GO	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 630 x 809	47	6 871 €	
TD-412-M31-GO	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 630 x 809	62	7 945 €	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TD-211-M31-10	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 630 x 809	40	9 092 €	
TD-311-H31-10	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 630 x 809	47	9 771 €	
TD-412-M31-10	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 630 x 809	62	10 845 €	

Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile, et relevage automatique des paniers

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TD-211-M31-11	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 630 x 809	40	11 162 €	
TD-311-H31-11	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 630 x 809	47	11 841 €	
TD-412-M31-12	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 630 x 809	62	14 985 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

Concepteur de friteuses

Touch

T D 4 2 2 H 3 2 2 2

SERIE
Touch
Precision

MONTAGE
C = Roulettes
L = Sur pieds
M = Mixte - roulettes à l'avant, pieds à l'arrière
D = Encastrable

LARGEUR DE LA FRITEUSE
200 mm
300 mm
400 mm
500 mm
600 mm

NOMBRE DE CUVES
1
2
3

NOMBRE DE PANIERS
1
2
3
4

PUISSANCE DE CHAUFFE
L = Faible
M = Moyenne
H = Élevée

PHASE
1 - 230v 1 NAC
3 - 400v 3 NAC
5 - 230v 1 AC
6 - 230v 3 AC
7 - 400v 3 AC
8 - 440v 3 AC

CÂBLES
1
2
3

FILTRATION ET POMPES
N = Pas de filtration
G = Filtration par gravité
1 Pompe
2 Pompes
3 Pompes

NOMBRE DE RELEVAGES DU PANIER
0
1
2
3

Les modèles du tableau sont des modèles de base fournis sur pieds, sans filtration d'huile pompée ni relevage de panier.

Souhaitez-vous une autre configuration pour les paniers ? **Combien** de câbles d'alimentation voulez-vous ? **Avez-vous besoin** d'options telles que des roulettes et une filtration de l'huile pompée ?

Utilisez notre concepteur de friteuses pour créer votre référence sur mesure. Si vous avez besoin d'aide, **appelez-nous au 01 85 49 01 10.**

Friteuses encastrables Touch à cuve double

Série 422 - Friteuse électrique à cuve double (400 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
2 x 9 L	2	2	809	397,5	630	68

Série 522 - Friteuse électrique à cuve double (500 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
1 x 14,5 + 1 x 9 L	2	2 (3)	809	495	630	87

Série 622 - Friteuse électrique à cuve double (600 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
2 x 14,5 L	2	2 (3,4)	809	592	630	94

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TD-422-M32-GO	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 630 x 809	68	11 721 €	
TD-522-M32-GO	522	1x 14 L et 1 x 9 L	11 + 9 kW	49 kg / heure	2	2	495 x 630 x 809	87	12 334 €	
TD-622-H32-GO	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	52 kg / heure	2	2	592 x 630 x 809	94	13 368 €	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TD-422-M32-20	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 630 x 809	68	17 521€	
TD-522-M32-20	522	1x 14 L et 1 x 9 L	11 + 9 kW	49 kg / heure	2	2	495 x 630 x 809	87	18 134 €	
TD-622-H32-20	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	52 kg / heure	2	2	592 x 630 x 809	94	19 168€	

Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile**, et relevage automatique des paniers***

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TD-422-M32-22	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 630 x 809	68	21 661€	
TD-522-M32-22	522	1x 14 L et 1 x 9 L	11 + 9 kW	49 kg / heure	2	2	495 x 630 x 809	87	22 274 €	
TD-622-H32-22	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	52 kg / heure	2	2	592 x 630 x 809	94	25 378 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

Touch

De série

- Contrôle électronique de la température
- Commandes programmables par écran tactile
- Cuisson adaptative
- Gestion de l'huile
- Mode Eco
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Gestion des données
- Résistances à spirales verticales
- Contrôle des allergènes

En option

- **Option de filtration xFri©** d'huile pompée
- **Option LiftFri©** de relevage automatique du panier
- Option de spécification SOLAS

Friteuses encastrables Touch à cuve triple

Série 633 - Friteuse électrique à cuve triple (600 mm de large)						
CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
3 x 9 L	3	3	809	592	630	94

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TD-633-M33-GO	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 630 x 809	94	17 248 €	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TD-633-M33-30	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 630 x 809	94	25 948 €	

Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile**, et relevage automatique des paniers***

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
TD-633-M33-33	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 630 x 809	94	32 158 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

De série

- Contrôle électronique de la température
- Commande Touchpad
- Minuterie
- Affichage de la température
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales
- Contrôle des allergènes

En option

- **Option de filtration xFri©** d'huile pompée
- **Option LiftFri©** de relevage automatique du panier
- Option de spécification SOLAS

Precision

Pour les chefs voulant un excellent contrôle de la température pour des résultats de qualité réguliers, la friteuse Precision est la plus adaptée à vos besoins.

Parfaitement adaptées pour

- Chaînes
- Indépendants
- Gastronomie
- Enseignement

Contrôle électronique de la température

Le contrôle électronique de la température et de puissantes résistances maintiennent toujours l'huile à +/-1 °C du réglage souhaité, ce qui réduit l'absorption d'huile et garantit que vos aliments soient bien croustillants. L'affichage LED indique la température actuelle de l'huile tout au long du cycle de cuisson.

Minuterie

Réglez la minuterie et voyez l'affichage du compte à rebours, avec la sonnerie à la fin du cycle de cuisson.

Si la friteuse dispose du LiftFri, le panier s'abaissera automatiquement lorsque l'huile aura atteint la bonne température. À la fin du cycle de cuisson, l'alarme retentit et le panier sort de l'huile. L'affichage LED se réinitialise alors pour indiquer le temps programmé pour la prochaine quantité. Parfait pour cuisiner le même produit à chaque fois, et selon les mêmes normes.

Affichage de la température

L'affichage de la température vous indique la température actuelle de l'huile, ce qui vous permet de définir le démarrage de la cuisson

Cuisson adaptée

Il y a plus de frites que la dernière fois ? Ajuste automatiquement les temps de cuisson de la quantité souhaitée et vous garantit une bonne cuisson de vos aliments.

Filtration de l'huile alimentée par gravité

Notre système de filtration intégré prolonge la durée de vie de l'huile de près de 75 %, ce qui vous permet de réaliser des économies sur les coûts d'achat et de la récupération des huiles usées. Le système à deux filtres élimine les éclats et les morceaux carbonisées.

Precision 211 encastrable

En option

Option de filtration xFri© de l'huile pompée

Le xFri© filtre l'huile en appuyant sur un bouton et renvoie l'huile propre dans la cuve. Vous pouvez filtrer l'huile lorsqu'elle est encore chaude, en cours de service si nécessaire, et reprendre la cuisson dans les cinq minutes.

Contrôle des allergènes

Pour une séparation optimale de l'huile, les friteuses à deux ou trois cuves peuvent être équipées de pompes à huile séparées.

Option LiftFri© de relevage automatique du panier

Parfait pour les cuisines que vous n'avez pas le temps de surveiller en permanence, le système de levage automatique du panier LiftFri© soulève les aliments à la fin du cycle pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

Precision 633

Precision

De série

- Contrôle électronique de la température
- Commande Touchpad
- Minuterie
- Affichage de la température
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales
- Contrôle des allergènes

En option

- **Option de filtration xFri©** d'huile pompée
- **Option LiftFri©** de relevage automatique du panier
- Option de spécification SOLAS

Friteuses sur coffre Precision à réservoir simple

Série 211 - Friteuse électrique à cuve simple (200 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
9 L	1	1	994	197,5	650	47

Série 311 - Friteuse électrique à cuve simple (300mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
14,5 L	1	1 (2)	994	297,5	650	56

Série 412 - Friteuse électrique à cuve simple (400 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
20,5 L	1	2 (1)	994	397,5	650	69

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PL-211-M31-GO	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 650 x 994	47	5 392 €	
PL-311-H31-GO	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 650 x 994	56	6 440 €	
PL-412-M31-GO	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 650 x 994	69	7 513€	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PL-211-M31-10	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 650 x 994	47	8 290 €	
PL-311-H31-10	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 650 x 994	56	9 340 €	
PL-412-M31-10	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 650 x 994	69	10 413 €	

Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile**, et relevage automatique des paniers***

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PL-211-M31-11	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 650 x 994	47	10 360 €	
PL-311-H31-11	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 650 x 994	56	11 410 €	
PL-412-M31-12	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 650 x 994	69	14 553 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

Concepteur de friteuses

Precision

P C 4 2 2 H 3 2 2 2

- **SERIE** — Touch Precision
- **MONTAGE** — **C =** Roulettes; **L =** Sur Pieds; **M** = Mixte - roulettes à l'avant, pieds à l'arrière; **D =** Encastrable
- **LARGEUR DE LA FRITEUSE** — 200 mm; 300 mm; 400 mm; 500 mm; 600 mm
- **NOMBRE DE CUVES** — 1; 2; 3
- **NOMBRE DE PANIERS** — 1; 2; 3; 4
- **PUISSANCE DE CHAUFFE** — **L =** Faible; **M =** Moyenne; **H =** Élevée
- **PHASE** — **1** - 230v 1 NAC; **3** - 400v 3 NAC; **5** - 230v 1 AC; **6** - 230v 3 AC; **7** - 400v 3 AC; **8** - 440v 3 AC
- **CÂBLES** — 1; 2; 3
- **FILTRATION ET POMPES** — **N =** Pas de filtration; **G =** Filtration par gravité; **1** Pompe; **2** Pompes; **3** Pompes
- **NOMBRE DE RELEVAGES DU PANIER** — 0; 1; 2; 3

Les modèles du tableau sont des modèles de base fournis sur pieds, sans filtration d'huile pompée ni relevage de panier.

Souhaitez-vous une autre configuration pour les paniers ? **Combien** de câbles d'alimentation voulez-vous ? **Avez-vous besoin** d'options telles que des roulettes et une filtration de l'huile pompée ?

Utilisez notre concepteur de friteuses pour créer votre référence sur mesure. Si vous avez besoin d'aide, **appelez-nous au 01 85 49 01 10**

Friteuses sur coffre Precision à réservoir double

Friteuses sur coffre Precision à cuve triple

Série 422 - Friteuse électrique à cuve double (400 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
2 x 9 L	2	2	994	397,5	650	79

Série 622 - Friteuse électrique à cuve double (600 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
2 x 14,5 L	2	2 (3,4)	994	592	650	99

Série 633 - Friteuse électrique à cuve triple (600 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
3 x 9 L	3	3	994	592	650	99

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PL-422-M32-GO	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 650 x 994	79	9 198 €	
PL-622-H32-GO	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	64 kg / heure	2	2	592 x 650 x 994	99	11 723 €	
PL-633-M33-GO	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 650 x 994	99	14 165 €	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PL-422-M32-20	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 650 x 994	79	14 998 €	
PL-622-H32-20	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	64 kg / heure	2	2	592 x 650 x 994	99	17 523 €	
PL-633-M33-30	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 650 x 994	99	22 865 €	

Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile**, et relevage automatique des paniers***

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PL-422-M32-22	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 650 x 994	79	19 138 €	
PL-622-H32-22	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	64 kg / heure	2	2	592 x 650 x 994	99	21 663 €	
PL-633-M33-33	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 650 x 994	99	29 075 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

Precision

De série

- Contrôle électronique de la température
- Commande Touchpad
- Minuterie
- Affichage de la température
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales
- Contrôle des allergènes

En option

- **Option de filtration xFri©** d'huile pompée
- **Option LiftFri©** de relevage automatique du panier
- Option de spécification SOLAS

Friteuses encastrables Précision à cuve simple

Série 211 - Friteuse électrique à cuve simple (200 mm de large)						
CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
9 L	1	1	809	197,5	630	40

Série 311 - Friteuse électrique à cuve simple (300 mm de large)						
CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
14,5 L	1	1 (2)	809	297,5	630	47

Série 412 - Friteuse électrique à cuve simple (400 mm de large)						
CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
20,5 L	1	2 (1)	809	397,5	630	62

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PD-211-M31-GO	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 630 x 809	40	5 268€	
PD-311-H31-GO	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 630 x 809	47	6 285€	
PD-412-M31-GO	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 630 x 809	62	7 450€	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PD-211-M31-10	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 630 x 809	40	8 168 €	
PD-311-H31-10	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 630 x 809	47	9 185 €	
PD-412-M31-10	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 630 x 809	62	10 350 €	

Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile**, et relevage automatique des paniers***

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PD-211-M31-11	211	9 L	9 kW	20 kg / heure	1	1	198 x 630 x 809	40	10 238 €	
PD-311-H31-11	311	14 L	15 kW	32 kg / heure	1	1	298 x 630 x 809	47	11 255 €	
PD-412-M31-12	412	20 L	18 kW	40 kg / heure	1	2	398 x 630 x 809	62	14 490 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

Concepteur de friteuses

Precision

P D 4 2 2 H 3 2 2 2

- **SERIE** — Touch Precision
- **MONTAGE** — **C** = Roulettes; **L** = Sur pieds; **M** = Mixte - roulettes à l'avant, pieds à l'arrière; **D** = Encastrable
- **LARGEUR DE LA FRITEUSE** — **2**00 mm; **3**00 mm; **4**00 mm; **5**00 mm; **6**00 mm
- **NOMBRE DE CUVES** — **1**; **2**; **3**
- **NOMBRE DE PANIERS** — **1**; **2**; **3**; **4**
- **PUISSANCE DE CHAUFFE** — **L** = Faible; **M** = Moyenne; **H** = Élevée
- **PHASE** — **1** - 230v 1 NAC; **3** - 400v 3 NAC; **5** - 230v 1 AC; **6** - 230v 3 AC; **7** - 400v 3 AC; **8** - 440v 3 AC
- **CÂBLES** — **1**; **2**; **3**
- **FILTRATION ET POMPES** — **N** = pas de filtration; **G** = Filtration par gravité; **1** Pompe; **2** Pompes; **3** Pompes
- **NOMBRE DE RELEVAGES DU PANIER** — **0**; **1**; **2**; **3**

Les modèles du tableau sont des modèles de base fournis sur pieds, sans filtration d'huile pompée ni relevage de panier.

Souhaitez-vous une autre configuration pour les paniers ? **Combien** de câbles d'alimentation voulez-vous ? **Avez-vous besoin** doptions telles que des roulettes et une filtration de l'huile pompée ?

Utilisez notre concepteur de friteuses pour créer votre référence sur mesure. Si vous avez besoin d'aide, **appelez-nous au 01 85 49 01 10**

Friteuses encastrables Précision à cuve double

Série 422 - Friteuse électrique à cuve double (400 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
2 x 9 L	2	2	809	397,5	630	68

Série 522 - Friteuse électrique à cuve double (500 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
1 x 14,5 + 1 x 9 L	2	2 (3)	809	495	630	87

Série 622 - Friteuse électrique à cuve double (600 mm de large)

CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
2 x 14,5 L	2	2 (3,4	809	592	630	94

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PD-422-M32-GO	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 630 x 809	68	8 979 €	
PD-522-M32-GO	522	1x 14 L et 1 x 9 L	11 + 9 kW	49 kg / heure	2	2	495 x 630 x 809	87	9 857 €	
PD-622-H32-GO	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	52 kg / heure	2	2	592 x 630 x 809	94	10 566 €	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PD-422-M32-20	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 630 x 809	68	14 779 €	
PD-522-M32-20	522	1x 14 L et 1 x 9 L	11 + 9 kW	49 kg / heure	2	2	495 x 630 x 809	87	15 657 €	
PD-622-H32-20	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	52 kg / heure	2	2	592 x 630 x 809	94	16 366 €	

Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile**, et relevage automatique des paniers***

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PD-422-M32-22	422	2 x 9 L	2 x 9 kW	40 kg / heure	2	2	398 x 630 x 809	68	18 919 €	
PD-522-M32-22	522	1x 14 L et 1 x 9 L	11 + 9 kW	49 kg / heure	2	2	495 x 630 x 809	87	19 797 €	
PD-622-H32-22	622	2 x 14 L	2 x 15 kW	52 kg / heure	2	2	592 x 630 x 809	94	22 576 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

Precision

De série

- Contrôle électronique de la température
- Commande Touchpad
- Minuterie
- Affichage de la température
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales
- Contrôle des allergènes

En option

- **Option de filtration xFri©** d'huile pompée
- **Option LiftFri©** de relevage automatique du panier
- Option de spécification SOLAS

Friteuses encastrables Précision à cuve triple

Série 633 - Friteuse électrique à cuve triple (600 mm de large)						
CAPACITÉ EN HUILE	NBRE DE CUVES	NBRE DE PANIERS	DIMENSIONS (mm)			POIDS NET
			H	L	P	
3 x 9 L	3	3	809	592	630	94

Modèles standard sans options (Filtration d'huile par gravité)

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PD-633-M33-GO	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 630 x 809	94	12 689 €	

Modèles avec l'option filtration et pompe de retour integrée**

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PD-633-M33-30	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 630 x 809	94	21 389 €	

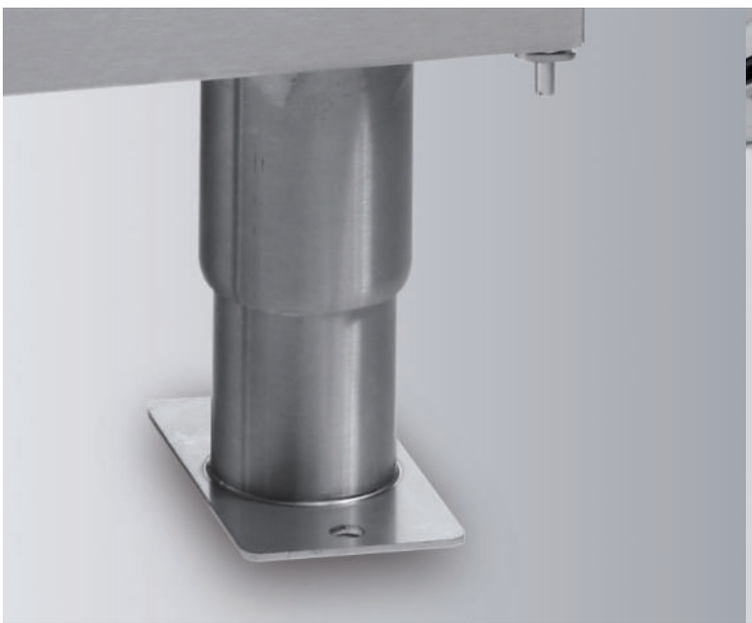
Modèles avec les options de filtration et pompe de retour de l'huile**, et relevage automatique des paniers***

Référence	Série	Capacité	Puissance*	Rendement	Nb de Cuves**	Nb de Paniers***	Dimensions (mm) L x P x H	Poids (kg)	PRIX HT	Stock France
PD-633-M33-33	633	3 x 9 L	3 x 9 kW	60 kg / heure	3	3	592 x 630 x 809	94	27 599 €	

* Alimentation éléctrique : 400V triphasé 50 Hz
** 1 Pompe de retour par cuve
*** 1 Bras de relevage par panier

Suppléments

Accessoires, consommables, pièces de rechange et options



La spécification SOLAS est équipée de pieds modifiés permettant de la fixer solidement au sol

Roulettes disponibles sur toutes les friteuses sur coffre, sauf, pour des raisons de sécurité, sur les modèles 211

- A Accessoires
- S Pièces de rechange
- C Consommables
- O* Option

* Option montée en usine

Bande de raccordement

Bande de raccordement pour connecter deux ou plusieurs friteuses et réduire l'entrée d'huile.

Accessoires

	CODE	GAMME DE PRODUITS	PRIX HT	DESCRIPTION
A	FZ100831	Touch, Precision 211, 411, 422	160 €	Petit panier
S	FZ211046	Touch, Precision 211, 422	58 €	Grille avec poignées
O*	OF1	Touch, Precision 211, 422, 522, 633	283 €	Filtration par gravité
S	FZ101139	Touch, Precision 211, 422, 522	176 €	Filtre en acier inoxydable
S	FZ101142	Touch, Precision 211, 422, 522	30 €	Support de filtre en tissu fin
C	FZ101158	Touch, Precision 211, 422, 522	110 €	Filtre en tissu fin
S	FZ211067	Touch, Precision	105 €	Support de panier
A	FZ311067	Touch, Precision 311	89 €	Support pour deux petits paniers
O*	OF2	Touch, Precision 311, 411, 522, 622	324 €	Kit de filtration par gravité
S	FZ101140	Touch, Precision 311, 411, 522, 622	194 €	Filtre en acier inoxydable
S	FZ101143	Touch, Precision 311, 411, 522, 622	35 €	Support de filtre en tissu fin
C	FZ101159	Touch, Precision 311, 411, 522, 622	123 €	Filtre en tissu fin
A	FZ301093	Touch, Precision 311, 622	160 €	Petit panier
A	FZ411048	Touch, Precision 411	214 €	Grand panier
A	FZ211133	All Touch, Precision	84 €	Bande de raccordement pour connecter deux ou plusieurs friteuses et réduire l'entrée d'huile
A	FSM	Touch, Precision	81 €	Pack de gestion de la séparation des aliments
A	FLHD	Touch, Precision (modèles sur coffre uniquement)	131 €	Kit de porte réversible

Notes :

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONTRAT DE VENTE :
L'envoi d'une commande par l'acheteur implique l'acceptation des présentes conditions générales de vente. Toute commande non confirmée par écrit ne sera pas prise en considération. Dans le cas de commandes spéciales un acompte de 50% pourrait etre demandé à la commande.

PRIX :
Nos prix s'entendent hors taxes départ de nos entrepôts emballage-carton compris. Nos cotations sont établies sur la base des cours, à ce jour, des matières premières et de la main d'œuvre, et taux de change pour le matériel d'importation. Nos prix sont révisables suivants les variations de ces cours pendant l'exécution de la commande. Tous frais d'installation, montage et mise en route restent à la charge du distributeur ou installateur.

FRAIS DE LIVRAISON :
Franco de port pour toute commande supérieure à 1000 € net HT uniquement sur la France métropolitaine.

EXPÉDITIONS ET LIVRAISON :
Notre matériel emballé par nos soins (carton ou caisse bois) voyage toujours aux risques et périls du destinataire, même en cas de livraison franco. Le destinataire doit effectuer toutes les vérifications avant de donner décharge au transporteur. En cas de manquants et d'avaries, il doit aviser le transporteur par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai maximum de 48H suivant la livraison, afin d'effectuer toutes réserves utiles. Les réserves doivent être apposées sur la lettre de voiture en présence du livreur.
En cas de livraison reconnue défectueuse, notre responsabilité se limite strictement au remplacement de notre matériel, à l'exclusion de tous frais ou indemnités. Nos délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans engagement de notre part. Ils ne peuvent entraîner, en aucun cas, une annulation de commande ou la réclamation d'indemnités. Toute réclamation, pour être valable, doit nous parvenir dans les HUIT jours qui suivent la réception de la marchandise.

- Les délais de livraison pour nos produits stockés sont de 3 à 5 jours ouvrables après enregistrement de la commande.
- Nos produits standards sur commande ont des délais de livraison de 8 à 10 semaines ouvrables après enregistrement de la commande.
- Pour toutes commandes spéciales, les délais peuvent aller de 10 à 12 semaines ouvrables après enregistrement de la commande.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :
Les marchandises restent la propriété d'IMPERIAL INTERNATIONAL SARL jusqu'au paiement intégral de leur prix (Loi n° 80-335 du 12 mai 1985).

PAIEMENT :
Nos factures sont payables à Bailly Romainvilliers à 30 jours nets sans- escompte (date d'émission de notre facture). Si le paiement intervient immédiatement à la réception de facture, le client a la faculté de déduire 1 % d'escompte calculé sur le montant hors taxes des marchandises à l'exclusion des frais d'emballage, de traitement de commande et de perte.
Les premières commandes sont payables d'avance par facture pro-forma.

Tout autre mode de paiement ne peut intervenir qu'après une ouverture de compte-client. Il faudra alors remplir et nous retourner une fiche d'ouverture de compte fournie par Imperial International sur demande.

Conformément à la loi n» 2001-420 du 15 mai 2001 et à la Directive Européenne, le non-respect du paiement d'une échéance entraîne, de plein droit et sans aucune autre formalité, ni mise en demeure, l'exigibilité immédiate de l'ensemble de la créance ainsi que la suspension des expéditions des commandes, même si ces dernières ont été confirmées par nous.
Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, fera l'objet, sans aucune autre formalité et de plein droit, d'une facturation complémentaire d'intérêts de retard calculée aux taux de base Interbancaire majoré de 3 points, auxquels s'ajouteront les éventuels frais d'impayés bancaires ou autres.
Une lettre de change, si elle est soumise à acceptation, doit être acceptée à sa présentation ou au plus tard dans les 24 heures de sa présentation (article 125 du code du commerce). Le paiement des traites ne pourra être refusé ou différé sous aucun prétexte (contestations concernant le matériel, facturation, conditions, etc.)
En cas de défaut de paiement constaté, IMPERIAL INTERNATIONAL aura le droit immédiatement, sans préavis et sans aucune autre formalité ni autre mise en demeure, de réaliser le contrat, exiger le paiement des sommes non encore échues qui deviendrait alors immédiatement exigible, ou de reprendre le matériel que le client s'engage à livrer sur demande sans qu'IMPERIAL INTERNATIONAL ne soit obligé de recourir aux poursuites pour en obtenir possession.

RETOUR PRODUITS :
Tout retour de marchandise ne peut s'effectuer qu'après notre accord formel écrit, et en port payé par le client. IMPERIAL INTERNATIONAL adressera au client un avoir correspondant à la valeur facturée des marchandises (hors frais d'emballage, de traitement de commande et de port) diminuée de 20 % pour frais de restockage (ces 20 % ne pourront en aucun cas être inférieurs à 20 € hors taxes).

GARANTIE :
La garantie s'étend sur une période de 12 mois consécutifs ou plus si cela est mentionné et ce à la date de livraison de la marchandise. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue défectueuse par IMPERIAL INTERNATIONAL, à la suite d'un défaut de matière ou de vice de construction. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation et d'une utilisation non conformes aux prescriptions qui accompagnent chaque appareil, d'un manque d'entretien, d'une brutalité ou de toute modification non agréée par le constructeur.

ARCHIVAGE - PREUVE :
IMPERIAL INTERNATIONAL archivera les bons de commandes et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil.
Les registres informatisés d'IMPERIAL INTERNATIONAL. seront considérés par les parties comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.

JURIDICTION :
La société IMPERIAL INTERNATIONAL n'est responsable que des engagements pris par elle-même et ci-dessus définis. En aucun cas, elle ne saurait être tenue pour responsable des engagements pris par le distributeur en dehors des présentes conditions de vente.
Attribution de juridiction est faite au tribunal du ressort de notre Siège social pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit ne seront pas opposables.

Les clauses qui précèdent, entrent en vigueur par le seul (date de la commande passée ou de la réception de la marchandise par le distributeur).

Soucieux de faire bénéficier ses clients des futures évolutions des produits, IMPERIAL INTERNATIONAL se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques et spécifications de ses appareils. Consulter notre service commercial pour de plus amples informations. Les photos de ce catalogue restent non contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques.

Bureau de Vente Européen

Imperial International SARL
16 avenue Christian Doppler
Bâtiment B4, Zone d'activité Spirit
77700 Bailly Romainvilliers, FRANCE
Tél : 01.85.49.01.10
Fax : 09.72.47.75.83
E-mail : sales@imperialinternational.eu

Votre **distributeur / installateur :**

www.imperialinternational.eu