



www.imperialinternational.eu



Guide de choix des friteuses

2023





A propos de nous

Depuis plus de 25 ans, la Société Imperial International est spécialisée dans l'importation d'équipements de cuisine professionnelle à travers le monde.

Nous avons sélectionné pour vous, dans ce guide, les meilleurs modèles de friteuses pour vous conseiller et répondre au mieux à vos besoins.

La diversité de notre offre peut donc convenir pour chaque type d'utilisation de friture.

Nous espérons que vous trouverez le modèle parfait pour votre Établissement et que vous serez entièrement satisfait de votre achat.

Merci de faire confiance à la Société Imperial International.

IMPERIAL



frifri



lincat



Kiremko

BY ORTEC
world leading in frying



Sommaire

01

Introduction

02

Friteuse électrique sur coffre

03

Friteuse électrique de comptoir

04

Friteuse gaz sur coffre

05

Friteuse gaz de comptoir

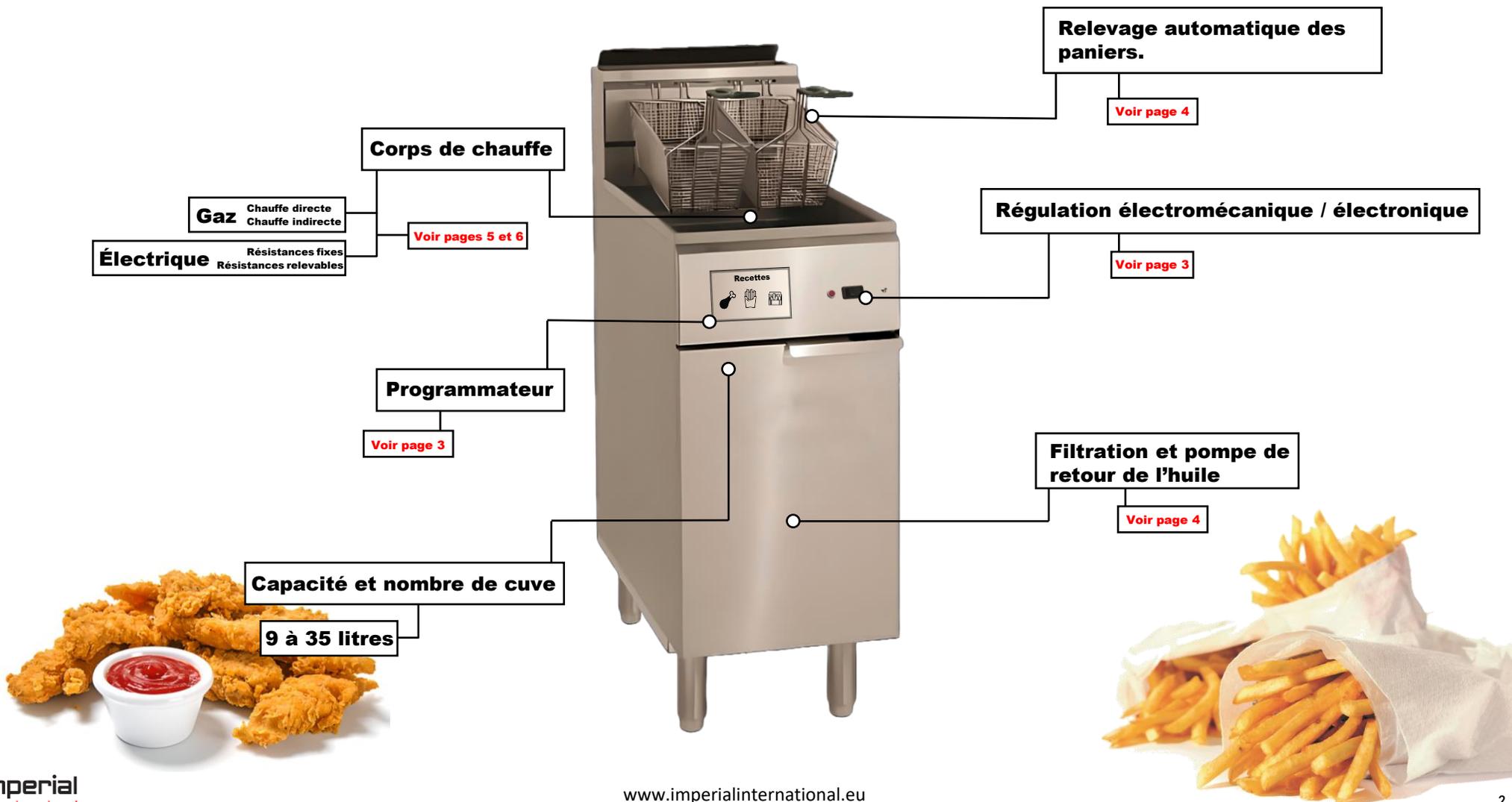
06

Produits complémentaires

■	Les composants d'une friteuse	02
■	Les critères de choix d'une friteuse	03 à 06
■	Imperial	07 à 08
■	Frifri	09 à 20
■	Kiremko	21 à 24
■	Silverlink	25 à 26
■	Frifri	27 à 28
■	Comparateur des friteuses électriques	29
■	Imperial	30 à 31
■	Opus 800	32 à 33
■	Kiremko	34 à 37
■	Silverlink	38 à 39
■	Comparateur des friteuses gaz	40
■	Postes à frites	41
■	Broyeurs / épilateurs	42



Les composants d'une friteuse

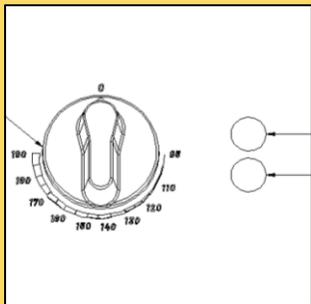




Régulation électromécanique / électronique

Thermostat électromécanique

Régulation de la température : +/-10°C



Caractéristiques

- Simple d'utilisation
- Fiable
- Moins coûteux

Modèles correspondants :

IMPERIAL

P.7 et 30

fifri Supreme

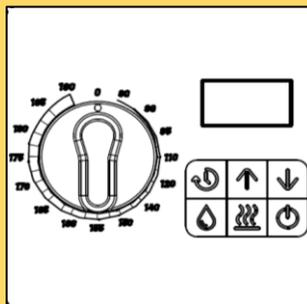
P.9

Opus 800

P.32

Thermostat électronique

Régulation de la température : +/-1°C



Caractéristiques

- Simple d'utilisation
- Contrôle précis
- Bonne répartition de la chaleur
- Haute qualité de cuisson

Modèles correspondants :

fifri Touch

P.17

fifri Precision

P.13

Kiremkö

P.21 et 34

Programmateur

Régulation de la température : +/-1°C



Caractéristiques

- Commandes tactiles intuitives
- Configuration de recettes
- Même résultat quel que soit l'opérateur
- Personnalisable

Modèles correspondants :

Kiremkö

P.21 et 34

fifri Touch

P.17



Les options

Filtration de l'huile



Avantages

Prolonge la durée de vie de l'huile de 75%

Élimine les impuretés de l'huile

Favorise le goût des aliments

Modèles correspondants :

fifi

P.9, 13, 17

Opus 800

P.32

Kiremko Allegro

P.23 et 36

Pompe de retour de l'huile



Avantages

Retour automatique de l'huile dans la cuve

Sans manutention

Moins de risque de brûlure

Filtration possible pendant le service

Vidange par pompe

Modèles correspondants :

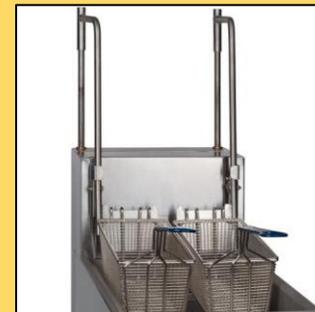
fifi

P.9, 13, 17

Opus 800

P.32

Relevage automatique des paniers



Avantages

Temps de cuisson maîtrisé

Qualité de friture régulière

Aucune surveillance nécessaire

Modèles correspondants :

fifi Prediction

P.13

fifi Touch

P.17

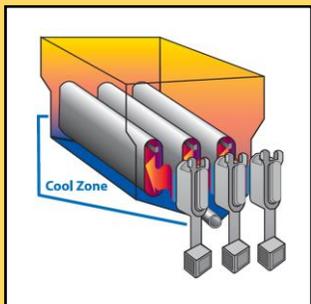
Kiremko

P.21 et 34



Les corps de chauffe gaz

Chauffe directe par éléments tubulaires



Caractéristiques

Simple et puissant

Rapidité de chauffe

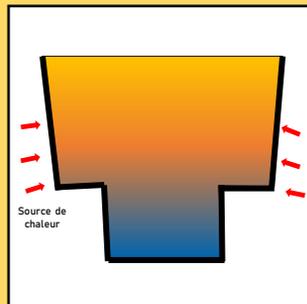
Technologie reconnue

Modèles correspondants :

IMPERIAL

P.30

Chauffe indirecte



Caractéristiques

Rapidité de chauffe

Bonne répartition de la chaleur

Nettoyage facile

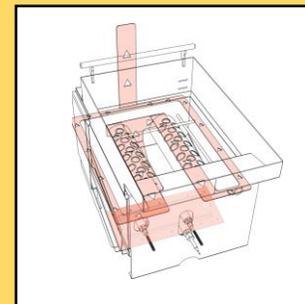
Longévité de la cuve

Modèles correspondants :

Opus 800

P.32

Technologie KIREHEAT



Caractéristiques

Technologie innovante et unique

Économie de gaz importante

Faible diffusion de chaleur ambiante

Rendement important

Modèles correspondants :

Kiremkö

P.34



Les corps de chauffe électrique

Résistances plates fixes en serpentin



Caractéristiques

Chauffe rapide et uniforme

Bonne répartition de la chaleur

Maintien la qualité de vie de l'huile

Pas de pièce en mouvement

Modèles correspondants :

IMPERIAL

P.7

Résistances plates relevables en serpentin



Caractéristiques

Chauffe rapide et uniforme

Bonne répartition de la chaleur

Nettoyage facile

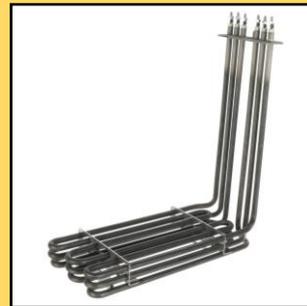
Maintien la qualité de vie de l'huile

Modèles correspondants :

Kiremko

P.21

Résistances en serpentin relevables



Caractéristiques

Rapidité de chauffe

Accès facile à la cuve

Nettoyage facile

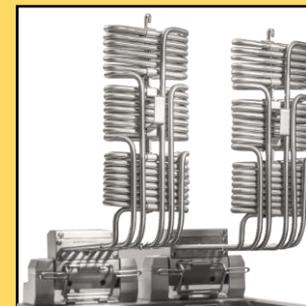
Configuration plus simple et plus économique

Modèles correspondants :

fifi Super-cook

P.9

Résistances à spirales uniques



Caractéristiques

Chauffe rapide et uniforme

Bonne répartition de la chaleur

Nettoyage facile

Longue durée de vie des résistances

Modèle correspondant :

fifi Touch

P.17

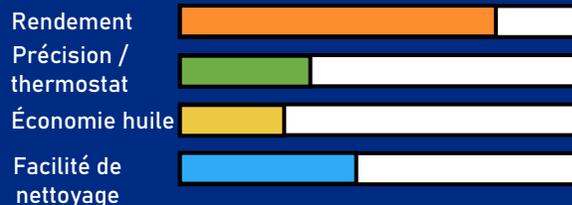
fifi Predion

P.13

IMPERIAL Gamme IFS-E

La friteuse Imperial est la plus adaptée pour les professionnels de la restauration qui cherchent une solution efficace, simple et économique pour produire de grandes quantités de frites.

Product ID



Simple

- Bouton marche / arrêt sur la façade
- Réglage facile de la température par molette
- Construction basique
- Pas d'électronique



Puissante

- Résistances plates en serpentin de la marque WATLOW
- Reprise rapide de la température
- Bonne répartition de la chaleur



Robuste

- Construction en inox (AISI 430)
- Vanne de vidange, solide de Ø 32mm
- Paniers robustes et durables
- Contacteurs de puissance industriels



Simple
Puissante
Robuste





IMPERIAL Gamme IFS-E

Friteuse à cuve simple électrique



Série 40/50-E

Friteuse à cuve double électrique



Série 2525-E

- Fabrication aux États-Unis
- 380V Triphasé (3PH + N + T)

Livrée avec :

- 2 x ½ paniers et couvercle(s) en inox
- Accroche paniers / Pieds réglables en inox
- Grille de préfiltration, vanne de vidange
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Référence	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
IFS-40-E	400	22 L	2	400 x 762 x 1156	70	14	40-50
IFS-50-E	400	27 L	2	400 x 762 x 1156	80	15,3	50-60
IFS-2525-E*	400	2 x 14 L	2	400 x 762 x 1156	75	11	45-50

Accessoires et options :

- Jeu de 4 roulettes (2 avec freins)
- Pièce de jonction pour assembler 2 friteuses
- Grand panier

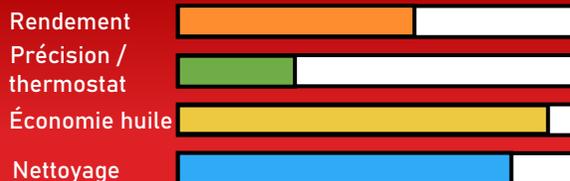
***La friteuse IFS-2525-E comprend 2 bacs séparés dans le même coffre avec 2 alimentations électriques, 2 thermostats de régulation et 2 vannes de vidanges.**

frifri Gamme Super Easy

La gamme Super Easy est une combinaison parfaite entre praticité et simplicité tant au niveau de sa confection que son utilisation. Elle reste économe en huile grâce à sa filtration intégrée.

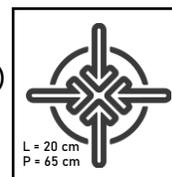


Product ID



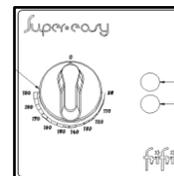
Compact et solide

- Friteuse très compacte (200 à 650mm de large)
- Idéale pour les petites cuisines, food-truck etc...
- Construction en inox de qualité (SAE 304)



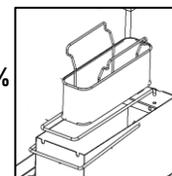
Facile à utiliser

- Réglage facile de la température par molette
- Indicateurs visuels pour le statut de la cuisson
- Facilité de nettoyage



Économe en huile

- Filtration de l'huile par gravité intégrée
- Prolongation de la durée de vie de l'huile de 75%



frifri Gamme Super*easy



Sur coffre à cuve simple



Série 211



Série 311



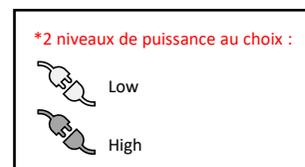
Série 412

- Fabrication en Grande Bretagne
- Disponible en 400V Triphasé
- Livrée avec :
 - Paniers, couvercle(s) en inox
 - Filtre et bac en inox
 - Tige de relevage des résistances
 - Accroches paniers amovibles
 - 4 pieds en inox
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	*Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
211	198	9 L	1	198 x 650 x 986	39	SL-211-L31	7,5	17
						SL-211-H31	11	20
311	298	14,5 L	1	298 x 650 x 986	48	SL-311-L31	11,4	26,5
						SL-311-H31	15	30
412	398	20,5 L	2	398 x 650 x 986	52	SL-412-L31	15	34
						SL-412-H31	22	40

Options :

Référence	Description
OP1	Pompe de retour de l'huile xFri (1 pompe par cuve recommandée)



Accessoires et options :

- Roulettes
- Pièce de jonction

frifri Gamme Super*easy



Sur coffre à cuve double et triple



Série 422



Série 622



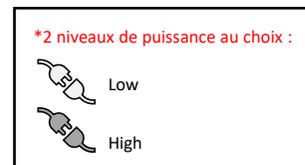
Série 633

- Fabrication en Grande Bretagne
- Disponible en 400V Triphasé
- Livrée avec :
 - Paniers, couvercle(s) en inox
 - Filtre et bac en inox
 - Tige de relevage des résistances
 - Accroches paniers amovibles
 - 4 pieds en inox
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	*Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
422	398	2 x 9 L	2	398 x 650 x 986	56	SL-422-L32	2 x 7,5	34
						SL-422-H32	2 x 11	40
622	592	2 x 14,5 L	2	592 x 650 x 986	99	SL-622-L32	2 x 11,4	53
						SL-622-H32	2 x 15	64
633	592	3 x 9 L	3	592 x 650 x 986	99	SL-633-L33	3 x 7,5	54
						SL-633-H33	3 x 11	60

Options :

Référence	Description
OP1	Pompe de retour de l'huile xFri (1 pompe par cuve recommandée)



Accessoires et options :

- Roulettes
- Pièce de jonction

frifri Gamme Super*easy



Encastrable à cuve simple



Série 211



Série 311



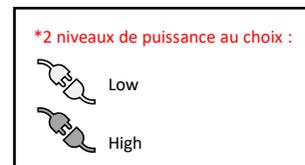
Série 412

- Fabrication en Grande Bretagne
- Disponible en 400V Triphasé
- Livrée avec :
 - Paniers, couvercle(s) en inox
 - Filtre et bac en inox
 - Tige de relevage des résistances
 - Accroches paniers amovibles
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	*Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
211	198	9 L	1	198 x 630 x 864	21	SD-211-L31	7,5	17
						SD-211-H31	11	20
311	298	14,5 L	1	298 x 630 x 864	26	SD-311-L31	11,4	26,5
						SD-311-H31	15	30
412	398	20,5 L	2	398 x 630 x 864	30	SD-412-L31	15	34
						SD-412-H31	22	40

Options :

Référence	Description
OP1	Pompe de retour de l'huile xFri (1 pompe par cuve recommandée)



frifri Gamme Précision

La gamme Précision de Frifri est dotée d'un thermostat électronique précis, d'un timer et de commandes faciles à utiliser. Cette friteuse simplifie un maximum son utilisation.



Product ID



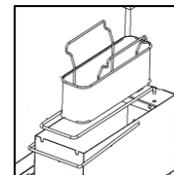
Compacte et simple

- Friteuse très compacte (200 à 600mm de large)
- Construction en inox de qualité (SAE 304)
- Tableau de commande intuitif avec affichage de la température et minuterie
- Facilité de nettoyage



Économe en huile

- Filtration de l'huile par gravité intégrée
- Prolongation de la durée de vie de l'huile de 75%



Précise et puissante

- Thermostat électronique très précis
- Résistance à spirales verticales relevables
- Sonnerie d'alerte pour la fin de cuisson
- Régularité et qualité de cuisson assurées



frifri Gamme Precision



Sur coffre à cuve simple



Série 211



Série 311



Série 412

- Fabrication en Grande Bretagne
- Disponible en 400V Triphasé

Livrée avec :

- Paniers, couvercle(s) en inox
- Filtre et bac en inox
- Tige de relevage des résistances
- Accroches paniers amovibles
- 4 pieds en inox

• Garantie 2 ans pièces

• Certifié CE

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	*Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
211	198	9 L	1	198 x 650 x 994	47	PL-211-L31	7,5	18
						PL-211-M31	9	20
						PL-211-H31	11	22
311	298	14,5 L	1	298 x 650 x 994	56	PL-311-L31	11,4	28,5
						PL-311-H31	15	32
412	398	20,5 L	2	398 x 650 x 994	69	PL-412-L31	15	36
						PL-412-M31	18	40
						PL-412-H31	22	44

Options :

Référence	Description
OP1	Pompe de retour de l'huile xFri (1 pompe par cuve recommandée)
OL1	Relevage automatique du panier LiftFri (1 relevage automatique par panier)

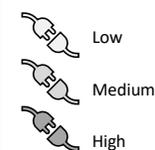


Accessoires et options :

- Roulettes
- Pièce de jonction



*3 niveaux de puissance au choix :



frifri Gamme Precision



Sur coffre à cuve double et triple



Série 422



Série 622



Série 633

- Fabrication en Grande Bretagne
- Disponible en 400V Triphasé
- Livrée avec :
 - Paniers, couvercle(s) en inox
 - Filtre et bac en inox
 - Tige de relevage des résistances
 - Accroches paniers amovibles
 - 4 pieds en inox
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	*Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
422	198	2 x 9 L	2	398 x 650 x 994	79	PL-422-L32	2 x 7,5	36
						PL-422-M32	2 x 9	40
						PL-422-H32	2 x 11	44
622	298	2 x 14,5 L	2	592 x 650 x 994	99	PL-622-L32	2 x 11,4	53
						PL-622-H32	2 x 15	64
633	398	3 x 9 L	3	592 x 650 x 994	99	PL-633-L31	3 x 7,5	54
						PL-633-M33	3 x 9	60

Options :

Référence	Description
OP1	Pompe de retour de l'huile xFri (1 pompe par cuve recommandée)
OL1	Relevage automatique du panier LiftFri (1 relevage automatique par panier)

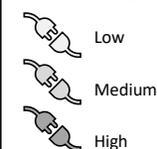


Accessoires et options :



- Roulettes
- Pièce de jonction

*3 niveaux de puissance au choix :



frifri Gamme Precision



Encastrable à cuve simple



Série 211



Série 311



Série 412

- Fabrication en Grande Bretagne
- Disponible en 400V Triphasé
- Livrée avec :
 - Paniers, couvercle(s) en inox
 - Filtre et bac en inox
 - Tige de relevage des résistances
 - Accroches paniers amovibles
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

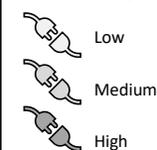
Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	*Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
211	198	9 L	1	198 x 630 x 809	40	PD-211-L31	7,5	18
						PD-211-M31	9	20
						PD-211-H31	11	22
311	298	14,5 L	1	298 x 630 x 809	47	PD-311-L31	11,4	28,5
						PD-311-H31	15	32
412	398	20 L	2	398 x 630 x 809	62	PD-412-L31	15	36
						PD-412-M31	18	40
						PD-412-H31	22	44

Options :

Référence	Description
OP1	Pompe de retour de l'huile xFri (1 pompe par cuve recommandée)
OL1	Relevage automatique du panier LiftFri (1 relevage automatique par panier)



*3 niveaux de puissance au choix :



frifri Gamme Touch

La gamme Touch, des friteuses intelligentes et précises qui offrent une qualité constante. Des friteuses compactes, économiques en huile et équipées d'un thermostat électronique.



Product ID



Intuitive et compacte

- 24 recettes programmables sur écran tactile
- Dispose d'un mode éco
- Friteuse très compacte (200 à 600mm de large)
- Construction en inox de qualité (SAE 304)
- Facilité de nettoyage



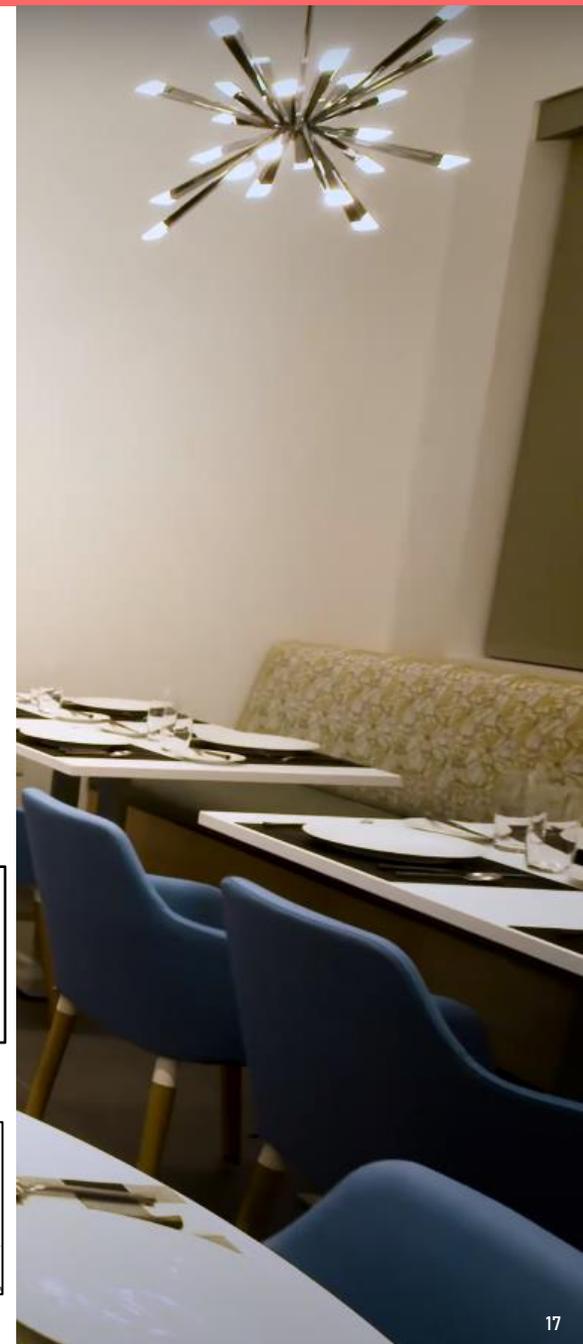
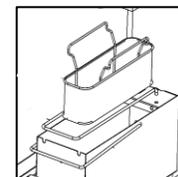
Précise et puissante

- Thermostat électronique très précis
- Résistance à spirales verticales relevables
- Sonnerie d'alerte annonçant la fin de cuisson
- Régularité et qualité de cuisson assurées



Économe en huile

- Filtration de l'huile par gravité intégrée
- Prolongation de la durée de vie de l'huile de 75%
- Programmation disponible pour la gestion de l'huile



frifri Gamme Touch



Sur coffre à cuve simple



Série 211



Série 311



Série 412

- Fabrication en Grande Bretagne
- Disponible en 400V Triphasé
- Livrée avec :
 - Paniers, couvercle(s) en inox
 - Filtre et bac en inox
 - Tige de relevage des résistances
 - Accroches paniers amovibles
 - 4 pieds en inox
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	*Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
211	198	9 L	1	198 x 650 x 994	47	TL-211-L31	7,5	18
						TL-211-M31	9	20
						TL-211-H31	11	22
311	298	14,5 L	1	298 x 650 x 994	56	TL-311-L31	11,4	28,5
						TL-311-H31	15	32
412	398	20,5 L	2	398 x 650 x 994	69	TL-412-L31	15	36
						TL-412-M31	18	40
						TL-412-H31	22	44

Options :

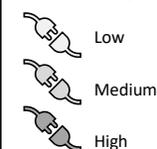
Référence	Description
OP1	Pompe de retour de l'huile xFri (1 pompe par cuve recommandée)
OL1	Relevage automatique du panier LiftFri (1 relevage automatique par panier)



Accessoires et options :

- Roulettes
- Pièce de jonction

*3 niveaux de puissance au choix :



frifri Gamme Touch



Sur coffre à cuve double et triple



Série 422



Série 622



Série 633

- Fabrication en Grande Bretagne
- Disponible en 400V Triphasé

Livrée avec :

- Paniers, couvercle(s) en inox
- Filtre et bac en inox
- Tige de relevage des résistances
- Accroches paniers amovibles
- 4 pieds en inox
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	*Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
422	198	2 x 9 L	2	398 x 650 x 994	79	TL-211-L32	7,5	36
						TL-211-M32	9	40
						TL-211-H32	11	44
622	298	2 x 14,5 L	2	592 x 650 x 994	99	TL-311-L32	11,4	53
						TL-311-H32	15	64
633	398	3 x 9 L	3	592 x 650 x 994	99	TL-412-L31	22,5	54
						TL-412-M33	27	60

Options :

Référence	Description
OP1	Pompe de retour de l'huile xFri (1 pompe par cuve recommandée)
OL1	Relevage automatique du panier LiftFri (1 relevage automatique par panier)

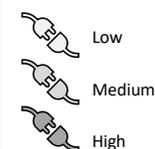


Accessoires et options :

- Roulettes
- Pièce de jonction



*3 niveaux de puissance au choix :



frifri Gamme Touch



Encastrable à cuve simple



Série 211



Série 311



Série 412

- Fabrication en Grande Bretagne
- Disponible en 400V Triphasé
- Livrée avec :
 - Paniers, couvercle(s) en inox
 - Filtre et bac en inox
 - Tige de relevage des résistances
 - Accroches paniers amovibles
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

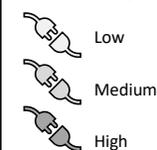
Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	*Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
211	198	9 L	1	198 x 630 x 809	40	TD-211-L31	7,5	18
						TD-211-M31	9	20
						TD-211-H31	11	22
311	298	14,5 L	1	298 x 630 x 809	47	TD-311-L31	11,4	28,5
						TD-311-H31	15	32
412	398	20 L	2	398 x 630 x 809	62	TD-412-L31	15	36
						TD-412-M31	18	40
						TD-412-H31	22	44

Options :

Référence	Description
OP1	Pompe de retour de l'huile xFri (1 pompe par cuve recommandée)
OL1	Relevage automatique du panier LiftFri (1 relevage automatique par panier)



*3 niveaux de puissance au choix :

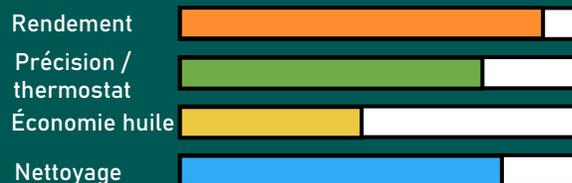


Kiremko BY QBTEC Gamme Fado

world leading in frying

Conçue pour être durable, économique avec un très haut rendement, la friteuse Kiremko est une véritable innovation technique.

Product ID



Robuste et durable

- Construction entièrement en inox
- Coffre monté sur châssis en inox soudé
- Design élégant et épuré
- Résistances et sondes protégées
- Facilité de nettoyage



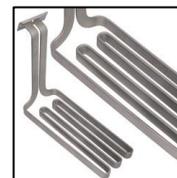
Précise

- Équipé d'un thermostat électronique très précis
- Contrôle numérique de la température de cuisson
- Régularité et qualité de cuisson assurées



Très haut rendement

- Grosse capacité de production
- Résistances plates relevables en serpentín, WATLOW
- Bonne répartition de la chaleur





Sur coffre à cuve simple

Friteuse à cuve simple



ELH-350



ELH-580

- Fabrication aux Pays-Bas
 - 380V Triphasé (3PH + N + T)
- Livrée avec :
- 2 ou 3 paniers et couvercle(s) en inox
 - Tige de relevage des résistances
 - Kit vidange (seau, vanne, furet)
 - Garantie 2 ans pièces
 - Certifié CE

Référence	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
ELH-350	400	20 L	2	400 x 800 x 900	90	17	45
ELH-580	630	30 L	3	630 x 800 x 900	110	25,5	55

Options

Référence	Description
ELH-BL	Relevage automatique des paniers

Accessoires et options :

- Roulettes (2 avec freins)
- Pièce de jonction
- Grand panier

Kiremko BY QBTEC Gamme Allegro

world leading in frying

Les Allegros 800 sont des batteries de friteuses puissantes, économiques et précises, préconfigurées avec un système de filtration intégré.

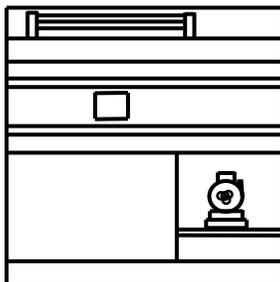


- ### Les avantages
- Grosse économie d'huile : La filtration permet de prolonger grandement la durée de vie de l'huile
 - Bénéficier d'un très haut rendement de production tout en ayant une qualité de frites excellentes.
 - Haute qualité et finition de la friteuse. (Épaisseur importante de l'inox / coffre monté sur un châssis soudé)



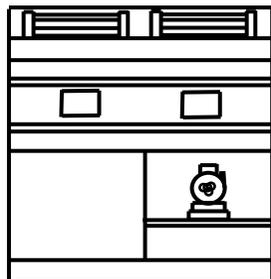
Kiremko BY QBTEC
world leading in frying

Gamme Allegro



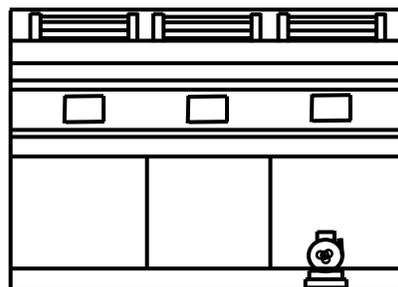
A-1ELH-350-OFS

A-1ELH-580-OFS



A-2ELH-350-OFS

A-2ELH-580-OFS



A-3ELH-350-OFS

- Fabrication aux Pays-Bas
- 380V Triphasé (3PH + N + T)

Livrée avec :

- 2 ou 3 paniers et couvercle(s) en inox
- Tige de relevage des résistances
- Kit vidange (seau, vanne, furet)
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Référence	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
A-1ELH-350-OFS	800	20 L	2	800 x 800 x 900	150	17	45
A-2ELH-350-OFS	1000	2 x 20 L	4	1000 x 800 x 900	250	34	90
A-3ELH-350-OFS	1430	3 x 20 L	6	1430 x 800 x 900	400	51	135
A-1ELH-580-OFS	1000	30 L	2	1000 x 800 x 900	150	25,5	55
A-2ELH-580-OFS	1440	2 x 30 L	4	1440 x 800 x 900	300	51	110

Options

Référence	Description
ELH-BL	Relevage automatique des paniers
USBV-400	Bac de salage avec rampe chauffante

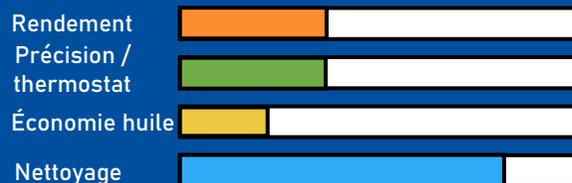
Accessoires et options :

- Roulettes (2 avec freins)
- Pièce de jonction
- Grand panier

SILVERLINK 600 By Lincat

La friteuse de comptoir Lincat Silverlink garantie un rendement élevé et une récupération rapide, tout en restant compacte et simple d'utilisation, elle s'adapte à tous types d'établissements.

Product ID



Simple

- Construction entièrement en inox
- Réglage facile de la température par molette
- Vidange rapide et simple



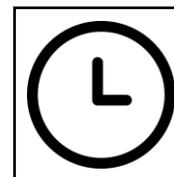
Compacte

- Compacte et puissante
- Éléments articulés pour faciliter l'accès lors du nettoyage



Durable

- Paniers en nickel (double couche) très résistants
- Zone de froid afin d'éliminer les débris de cuisson



SILVERLINK 600



Comptoir à cuve simple et double



DF39



DF49



DF618



DF66/ST

- Fabrication aux Grande Bretagne
- 400V Triphasé

Livrée avec :

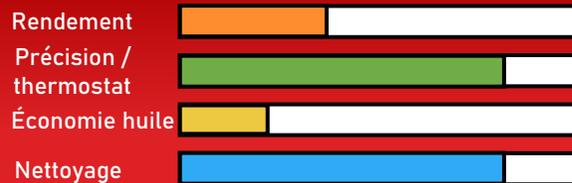
- 1 x ½, 2 x ½ ou 3 x ½ paniers et couvercle(s) en inox
- Garantie 2 ans pièce
- Certifié CE

Référence	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
DF39	300	9 L	1	300 x 632 x 330	18	9	30
DF49	450	15 L	2	450 x 632 x 330	23	9	30
DF618	600	2 x 9 L	2	600 x 632 x 330	33	2 x 9	60
DF66/ST	600	20 L	3	600 x 632 x 330	28	6	26

frifri profi+

La gamme Profi+ de Frifri est une friteuse de comptoir à la fois simple, précise et durable. Elle s'adapte à tous types d'établissements et produit un rendement élevé.

Product ID



Simple

- Réglage facile de la température par molette
- Vidange rapide et simple
- Cuve amovible pour faciliter le nettoyage



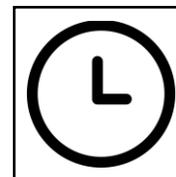
Compacte et Durable

- Construction entièrement en inox
- Compacte et puissante
- Paniers en nickel (double couche) très résistants
- Zone de froid afin d'éliminer les débris de cuisson



Précise

- Thermostat électronique très réactif, capable de maintenir l'huile à $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de la température sélectionnée
- Excellent contrôle de la température pour une qualité constante et régulière



frifri profi+



Comptoir à cuve simple



Profi +6



Profi +8



Profi +10

- Fabrication en Grande Bretagne

- Disponible en 400V Triphasé

Livrée avec :

- Paniers, couvercle(s) en inox
- Accroches paniers amovibles

- Garantie 2 ans pièces

- Certifié CE

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
Profi +6	270	7 L	1	270 x 475 x 455	15	4,6	14
Profi +8	360	9,5 L	1	360 x 475 x 455	16	6,9	22
Profi +10	540	15 L	2	540 x 475 x 455	23	9,2	25

Comparateur des friteuses électriques

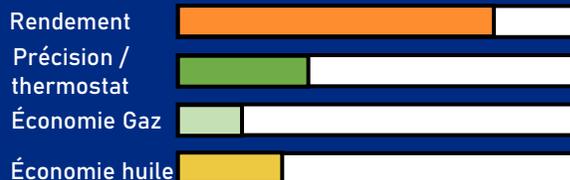
Friteuses électriques	Puissance Rendement	Précision Thermostat	Programmation	Filtration Économie huile	Prix
Imperial-IFS-E	● ● ●	● ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	€
Frifri gamme Super Easy	● ● ○	● ○ ○	○ ○ ○	● ● ●	€
Frifri gamme Précision	● ● ●	● ● ●	● ○ ○	● ● ●	€ €
Frifri gamme Touch	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	€ € €
Kiremko gamme Fado	● ● ●	● ● ●	● ● ●	○ ○ ○	€ € €
Kiremko gamme Allegro	● ● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	€ € € €

IMPERIAL Gamme IFS

La friteuse Imperial est la plus adaptée pour les professionnels de la restauration qui cherchent une solution efficace, simple et économique pour produire de grandes quantités de frites.



Product ID



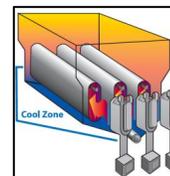
Simple

- Réglage facile de la température par molette
- Construction basique
- Pas d'électronique



Puissante

- Chauffe directe par éléments tubulaires
- Brûleurs très puissants
- Haut rendement
- Reprise rapide de la température



Robuste

- Construction en inox (AISI 430)
- Vanne de vidange, solide de \varnothing 32mm
- Paniers robustes et durables
- Contacteurs de puissance industriels



Simple
Puissante
Robuste



IMPERIAL Gamme IFS



Friteuse à cuve simple

Friteuse à cuve double

Cuve supplémentaire



Série 40/50



Série 75



Série 2525



Série 25 *

- Fabrication aux États-Unis
- 380V Triphasé (3PH + N + T)
- Livrée avec :
 - 1 x ½ ou 2 x ½ paniers et couvercle(s) en inox
 - Accroche paniers / Pieds réglables en inox
 - Grille de préfiltration, vanne de vidange
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Référence	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
IFS-25	200	14 L	2	200 x 762 x 1156	53	16	25
IFS-2525	400	2 x 14 L	2	400 x 762 x 1156	100	32	45-50
IFS-40	400	22 L	2	400 x 762 x 1156	104	31	40-50
IFS-50	400	27 L	2	400 x 762 x 1156	114	41	50-60
IFS-75	495	41 L	2	495 x 864 x 1156	122	51	70-80

*La friteuse IFS-25 est livrée avec 2 pieds, elle peut être assemblée à une autre friteuse de la même profondeur (IFS-2525/40/50). Elle n'est pas prévue pour être montée seule.

Accessoires et options :

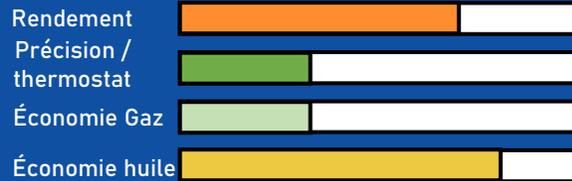
- Jeu de 4 roulettes (2 avec freins)
- Pièce de jonction pour assembler 2 friteuses
- Grand panier

Opus 800 By Lincat

Vous êtes un professionnel de la restauration à la recherche d'une solution simple et efficace pour produire de grandes quantités de frites tout en économisant de l'huile, la friteuse Opus 800 est faite pour vous.



Product ID



Simple

- Conception intuitive
- Réglage facile de la température par molette
- Construction entièrement en inox
- Pas d'électronique



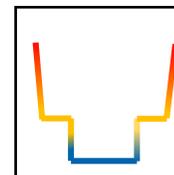
Économie en huile

- Filtration de l'huile par gravité intégrée
- Prolongation de la durée de vie de l'huile



Facile à nettoyer

- Chauffe indirecte
- Cuve en V afin de simplifier le nettoyage



Opus 800 By Lincat

Friteuse à cuve simple



OG8110



OG8106



OG8107

Friteuse à cuve double



OG8111

- Fabrication en Grande Bretagne
- 400V Triphasé
- Livrée avec :
 - 2 paniers et couvercle(s) en inox
 - Accroche paniers / Pieds réglables en inox
 - Grille de préfiltration, tuyau de vidange
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

Référence	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
OG8110	300	14 L	1	300 x 800 x 1020	83	16	32
OG8106	400	16 L	2	400 x 800 x 1020	98	23	34
OG8107	600	25 L	2	600 x 800 x 1020	125	30	53
OG8111	600	2 x 14 L	2	600 x 800 x 1020	142	32	64

Options

Référence	Description
OP1 / OP2	1 ou 2 Pompes de retour de l'huile

Kiremko ^{BY QBTEC} Gamme Fado

world leading in frying

Conçue pour être durable, économique avec un très haut rendement, la friteuse Kiremko est une véritable innovation technique. Réduisez votre consommation de gaz de 60% avec la technologie Kireheat !



Product ID



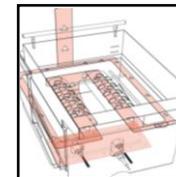
Robuste et Durable

- Construction entièrement en inox (Grande épaisseur de l'inox)
- Coffre monté sur châssis en inox soudé
- Design élégant et épuré



Économie en gaz

- Réduction de la consommation de gaz de 60% :
- Construction de la cuve unique / Technologie KireHeat
- Meilleure répartition de la chaleur dans la cuve
- Moins de gaspillage de chaleur en sortie de cheminée



Très haut rendement

- Grosse capacité de production
- Échangeurs de chaleur hautement efficaces
- Équipé d'un thermostat électronique très précis
- Écran tactile de contrôle et de programmation de série





Sur coffre à cuve simple

Friteuse à cuve simple



HRF-2



HRF-3

- Fabrication aux Pays-Bas
- 380V Triphasée (3PH + N + T)
- Livrée avec 2 ou 3 paniers / couvercle en inox
- Kit vidange (seau, vanne, furet)
- Certifié CE

Référence	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
HRF-2	400	27 L	2	400 x 800 x 900	90	30	60
HRF-3	630	35 L	3	630 x 800 x 900	110	30	70

Options

Référence	Description
HRF-BL	Relevage automatique des paniers

Accessoires et options :

- Roulettes (2 avec freins)
- Pièce de jonction
- Grand panier

Kiremko BY QBTEC Gamme Allegro

world leading in frying

Les Allegros 800 sont des batteries de friteuses puissantes, économiques et précises.

Les batteries ont été préconfigurées avec un système de filtration intégré.

Product ID



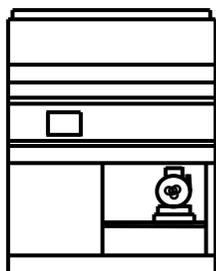
Les avantages

- Grosse économie d'huile : La filtration permet de prolonger grandement la durée de vie de l'huile
- Bénéficier d'un très haut rendement de production tous en ayant une qualité de frites excellentes.
- Haute qualité et finition de la friteuse. (Épaisseur importante de l'inox / coffre monté sur un châssis soudés)

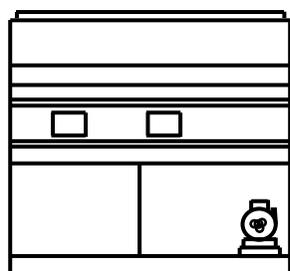


Kiremk
BY QBTEC
world leading in frying

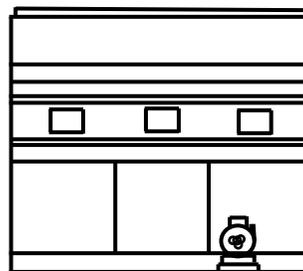
Gamme Allegro



A-1HRF-350-OFS



A-2HRF-350-OFS



A-3HRF-350-OFS

- Fabrication aux Pays-Bas
- 380V Triphasé (3PH + N + T)

Livrée avec :

- 2 ou 3 paniers et couvercle(s) en inox
- Tige de relevage des résistances
- Kit vidange (seau, vanne, furet)
- Garantie 2 ans pièces
- Certifié CE

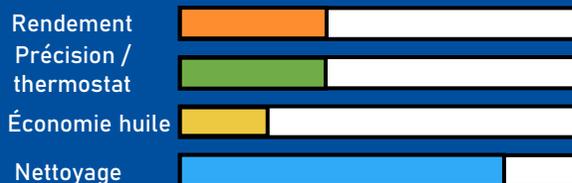
Référence	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
A-1HRF-350-OFS	900	27 L	2	900 x 800 x 900	150	30	60
A-2HRF-350-OFS	1200	2 x 27 L	4	1200 x 800 x 900	250	60	120
A-3HRF-350-OFS	1310	3 x 27 L	6	1310 x 800 x 900	400	90	180

Référence	Description
HRF-BL	Relevage automatique des paniers
USBV-400	Bac de salage avec rampe chauffante

SILVERLINK 600 By Lincat

La friteuse de comptoir Lincat Silverlink garantit un rendement élevé et une récupération rapide, tout en restant compacte et simple d'utilisation, elle s'adapte à tous type d'établissements.

Product ID



Simple

- Construction entièrement en inox
- Réglage facile de la température par molette
- Vidange rapide et simple



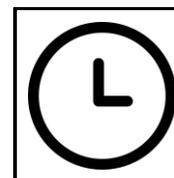
Compact

- Compacte et puissante
- Éléments articulés pour faciliter l'accès lors du nettoyage



Durable

- Paniers en nickel (double couche) très résistants
- Zone de froid afin d'éliminer les débris de cuisson



SILVERLINK 600 By

Friteuse à cuve simple



DF4

- Fabrication aux Grande Bretagne
 - 230V Monophasé
- Livrée avec :
- 1 x ½, 2 x ½ ou 3 x ½ paniers et couvercle(s) en inox
 - Garantie 2 ans pièce
 - Certifié CE

Référence	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Rendement (kg/h)
DF4	450	8 L	2	450 x 654 x 415	31	11,3	25



Comparateur des friteuses gaz

Friteuses Gaz	Puissance Rendement	Précision Thermostat	Programmation	Filtration Économie huile	Économie de gaz	Prix
Imperial-IFS	● ● ●	● ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	€
Opus 800	● ● ○	● ○ ○	○ ○ ○	● ● ●	○ ○ ○	€ €
Kiremko gamme Fado	● ● ●	● ● ●	● ● ●	○ ○ ○	● ● ●	€ € €
Kiremko gamme Allegro	● ● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	€ € € €

Poste à frites sur coffre



IMPERIAL

Référence	descriptif	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)
IF-DS-GRFSL-24	Rampe chauffante + éclairage sur coffre	394 x 762 x 1356	50



frifri

Référence	descriptif	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)
Silofrit	Rampe chauffante + éclairage sur coffre	400 x 620 x 540	46

Poste à frites à poser



GMFFL



GRFFB



GRFHS-21



GRFHS-PT26

Référence	Socle chauffant	Rampe chauffante	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)
GMFFL	non	oui	0,61	329 x 644 x 445
GRFFB	oui	oui	0,75	324 x 610 x 406-508
GRFHS-21	oui	oui	1,2	543 x 702 x 577
GRFHS-PT26	oui	oui	1,2	749 x 578 x 679

Éplucheurs / Broyeurs



EFK



Référence	descriptif	Épaisseur coupe (mm ²)	Dimensions L x P x H (mm)
EFK-55450-1	Coupe-frites	6,5	203 x 317 x 394
EFK-55450-2	Coupes-frites	9,5	203 x 317 x 394
MFK-56450-A-1	Coupe-frites / Pomme de terre gros calibre	6,5	260 x 470 x 387
MFK-56450-A-2	Coupe-frites / Pomme de terre gros calibre	9,5	260 x 470 x 387



MFK



MF5



Référence	descriptif	Capacité (kg/h)	Dimensions L x P x H (mm)
F59/500	MF5/Éplucheur légume de comptoir	111	366 x 519 x 634
F59/510	MF10/Éplucheur légume de comptoir	296	481 x 633 x 1105



MF10



PC2



Référence	descriptif	Capacité (kg/h)	Dimensions L x P x H (mm)
F61/220	PC2/Broyeur de pomme de terre	25	370 x 603 x 550



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