



Friteuses Electriques Haut Rendement



Catalogue
2026
Edition 1

www.imperialinternational.eu

La gamme de friteuses électriques FriFri sur coffre / encastrables

Modèle	Touch	Précision	Super Easy
Contrôle de la température			
Contrôle de la température	Électronique +/-1°C	Électronique +/-1°C	Mécanique +/-8°C
Plage de températures	30-190°C	60-190°C	90-190°C
Intervalles de température	1°C	5°C	10°C
Construction			
Qualité d'acier inoxydable de cuve emboutie	304	304	304
Qualité d'acier inoxydable de carrosserie	304	304	430
Couvercle de cuve intégral	Oui	Oui	Oui
Bac en acier inoxydable	Oui	Oui	Oui
Contrôle des allergènes	Oui	Oui	Oui
Design de la résistance	Résistances spirales verticales rélevables	Résistances spirales verticales rélevables	Résistances rélevables
Porte réversible	Oui (Accessoire)	Oui (Accessoire)	Oui (Accessoire)
Protection contre les infiltrations d'eau	IPX5	IPX5	IPX5
Spécifications SOLAS	Option	Option	Non
Commandes			
Fonctionnement	Écran tactile OPad	Écran tactile	Bouton de commande rotatif
Programmes	24	1	Non
Cuisson adaptative	Oui	Oui	Non
Mode Eco	Oui	Non	Non
État de la friteuse par indicateurs de couleur	Oui	Non	Non
Cycle de fonte des graisses	Oui	Oui	Non
Filtration			
Filtration par gravité	Oui	Oui	Oui
xFri [®] - système intégré de pompe à huile et de filtration	Option	Option	Option
LiftFri [®] - le système de relevage automatique de panier	Option	Option	Non
Outils de gestion			
Gestion de l'huile	Oui	Non	Non
Gestion de l'énergie	Oui	Non	Non
Gestion des données	Oui	Non	Non
USB pour les mises à jour, la configuration, le clonage du menu, le partage	Oui	Non	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 électromécanique de la température



Contrôle programmable de l'écran tactile



xFri[®]
Option de filtration de l'huile pompée



Filtration de l'huile 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.



Gaspiillage 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

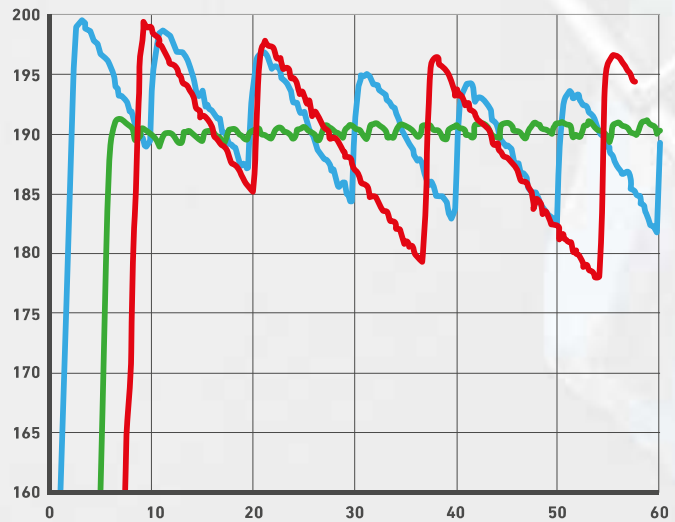


LiftFri®
Automatique
Option de
relevage du
panier

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.



— Super Easy — Precision & Touch — Standard Electric Fryer

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 $\pm 1^\circ\text{C}$ 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

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.

Une friteuse parfaitement adaptée à votre cuisine et à vos besoins

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.

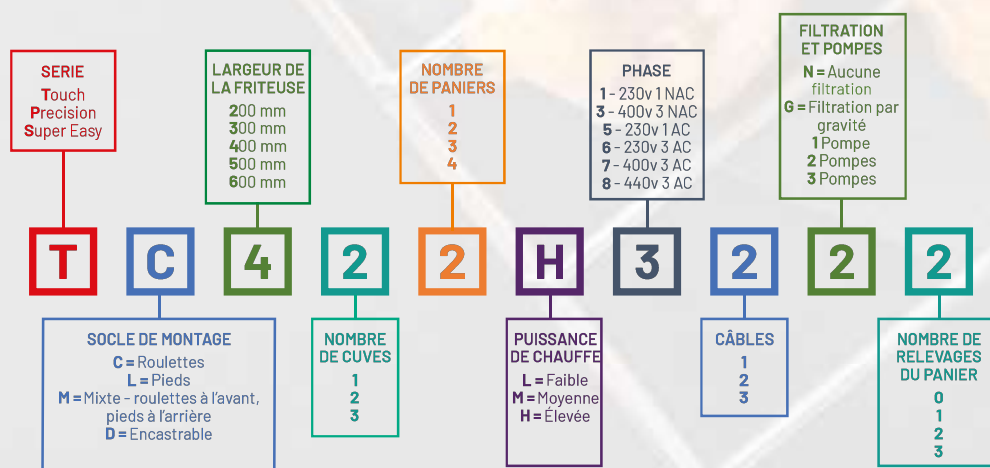
Le pack de gestion de séparation des aliments (FSM), disponible en option, permet d'attribuer un code couleur aux composants et aux paniers interchangeables afin d'éviter qu'ils ne soient mélangés.

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



Gaspiilage 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 gaspiilage 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.

Cuisez 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 carbonisés.

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



Enseignement



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.



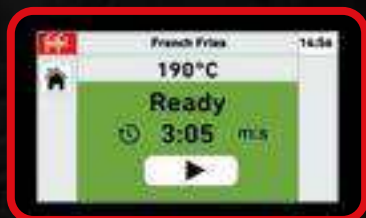
Energy Management

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.



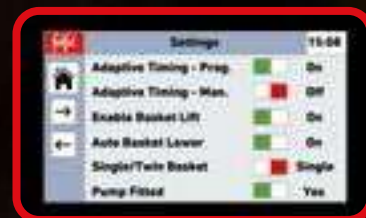
ColourCue

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.



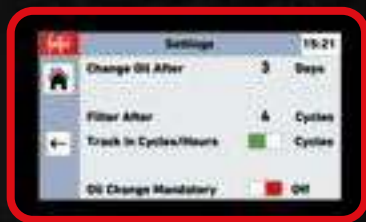
eco mode

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 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 à cuve simple (200 mm de large)



Série 311

Friteuse électrique à cuve simple (300 mm de large)



Série 412

Friteuse électrique à cuve simple (400 mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
211	200	1 x 9 L	1	198 x 650 x 994	40	TL-211-L31	7,5	18
						TL-211-M31	9	20
						TL-211-H31	11	22
311	300	1 x 14,5 L	1	298 x 650 x 994	47	TL-311-L31	11,4	28,5
						TL-311-H31	15	32
412	400	1 x 20 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)



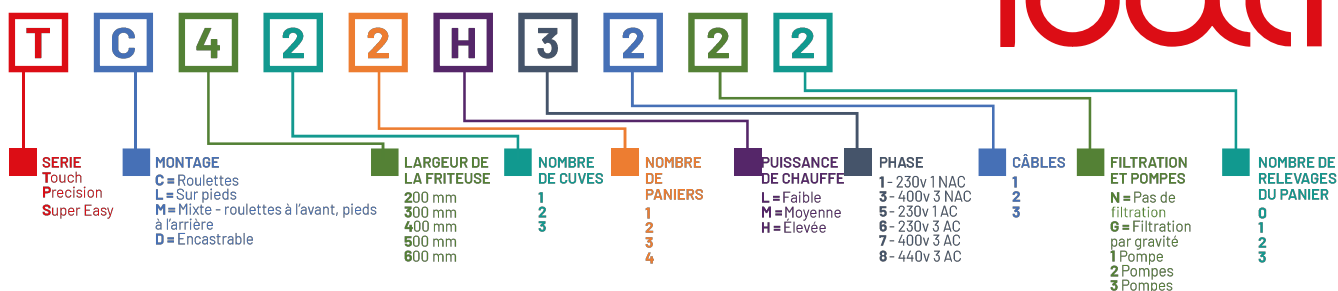
* 3 puissances au choix :

LOW

MEDIUM

HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz



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 (400mm de large)

Série 622

Friteuse électrique à cuve double (600mm de large)

Série 633

Friteuse électrique à cuve triple (600 mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
422	400	2 x 9 L	2	398 x 650 x 994	79	TL-422-L32	2 x 7,5	36
						TL-422-M32	2 x 9	40
						TL-422-H32	2 x 11	44
622	600	2 x 14,5 L	2	592 x 650 x 994	99	TL-622-L32	2 x 11,4	57
						TL-622-H32	2 x 15	64
633	600	3 x 9 L	3	592 x 650 x 994	99	TL-633-L33	3 x 7,5	54
						TL-633-M33	3 x 9	60

* 3 puissances au choix :

LOW MEDIUM HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

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)



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 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)



Série 311

Friteuse électrique à cuve simple
(300mm de large)



Série 412

Friteuse électrique à cuve simple
(400mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
211	200	1 x 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	300	1 x 14,5 L	1	298 x 630 x 809	47	TD-311-L31	11,4	28,5
						TD-311-H31	15	32
412	400	1 x 20 L	2	398 x 630 x 809	69	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)



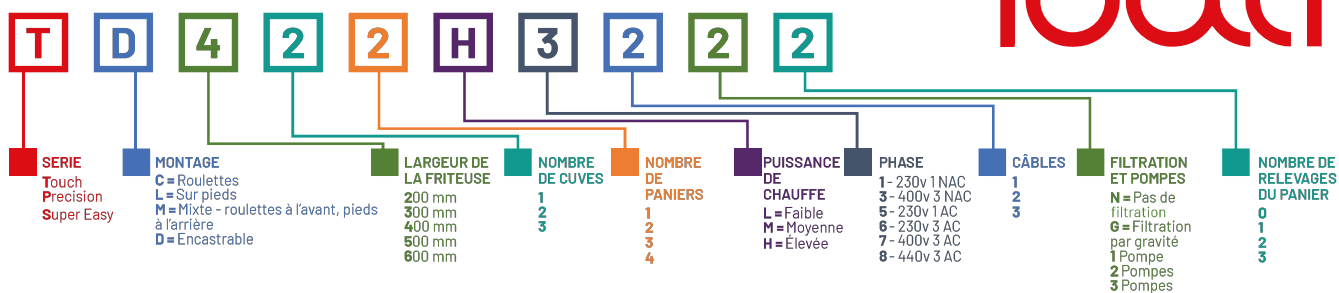
* 3 puissances au choix :

LOW

MEDIUM

HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz



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)



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



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

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
422	400	2 x 9 L	2	398 x 630 x 809	68	TD-422-L32	2 x 7,5	36
						TD-422-M32	2 x 9	40
						TD-422-H32	2 x 11	44
522	500	1 x 14,5 L et 1 x 9L	2	592 x 630 x 809	87	TD-522-L32	11,4 + 7,5	46,5
						TD-522-M32	11,4 + 9	48,5
622	600	1 x 20 L	2	592 x 630 x 809	94	TD-622-L32	2 x 11,4	57
						TD-622-H32	2 x 15	64

* 3 puissances au choix :

LOW MEDIUM HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

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)	

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 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)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
633	600	3 x 9 L	3	592 x 630 x 809	94	TD-633-L33	3 x 7,5	54
						TD-633-M33	3 x 9	60

* 3 puissances au choix :

LOW

MEDIUM

HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

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)	

De série



Contrôle électronique de la température



Commande Touchpad



Minuterie



Affichage de la température



Cuisson adaptative



Filtration de l'huile 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 carbonisés.



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

De série



Contrôle électronique de la température



Commande Touchpad



Minuterie



Affichage de la température



Cuisson adaptative



Filtration de l'huile 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 cuve simple



Série 211

Friteuse électrique à cuve simple (200 mm de large)

Série 311

Friteuse électrique à cuve simple (300mm de large)

Série 412

Friteuse électrique à cuve simple (400 mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
211	200	1 x 9 L	1	198 x 650 x 994	40	PL-211-L31	7,5	18
						PL-211-M31	9	20
						PL-211-H31	11	22
311	300	1 x 14,5 L	1	298 x 650 x 994	47	PL-311-L31	11,4	28,5
						PL-311-H31	15	32
412	400	1 x 20 L	2	398 x 650 x 994	69	PL-412-L31	15	36
						PL-412-M31	18	40
						PL-412-H31	22	44

* 3 puissances au choix :

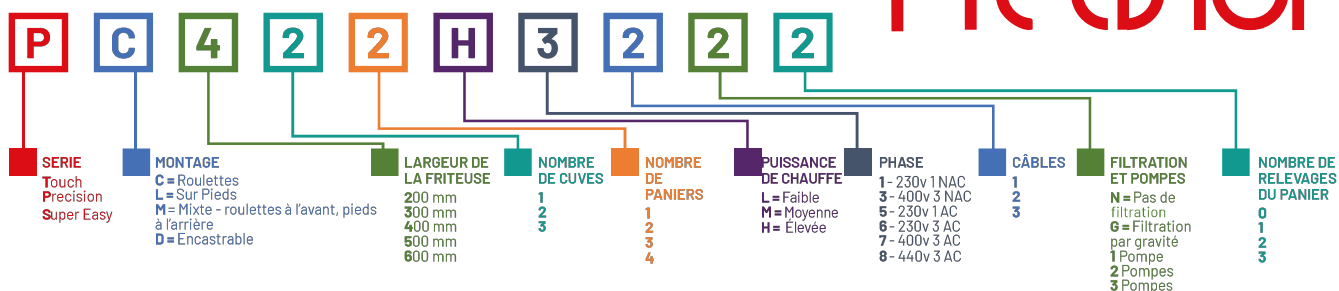
LOW MEDIUM HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

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)





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 cuve double

Friteuses sur coffre Precision à cuve triple



Série 422

Friteuse électrique à cuve double
(400 mm de large)

Série 622

Friteuse électrique à cuve double
(600 mm de large)

Série 633

Friteuse électrique à cuve triple
(600 mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
422	400	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	600	2 x 14,5 L	2	592 x 650 x 994	99	PL-622-L32	2 x 11,4	57
						PL-622-H32	2 x 15	64
633	600	3 x 9 L	3	592 x 650 x 994	99	PL-633-L33	3 x 7,5	54
						PL-633-M33	3 x 9	60

* 3 puissances au choix :

LOW MEDIUM HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

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)



De série



Contrôle électronique de la température



Commande Touchpad



Minuterie



Affichage de la température



Cuisson adaptative



Filtration de l'huile 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 Precision à cuve simple



Série 211

Friteuse électrique à cuve simple (200 mm de large)

Série 311

Friteuse électrique à cuve simple (300 mm de large)

Série 412

Friteuse électrique à cuve simple (400 mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
211	200	1 x 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	300	1 x 14,5 L	1	298 x 630 x 809	47	PD-311-L31	11,4	28,5
						PD-311-H31	15	32
412	400	1 x 20 L	2	398 x 630 x 809	69	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)

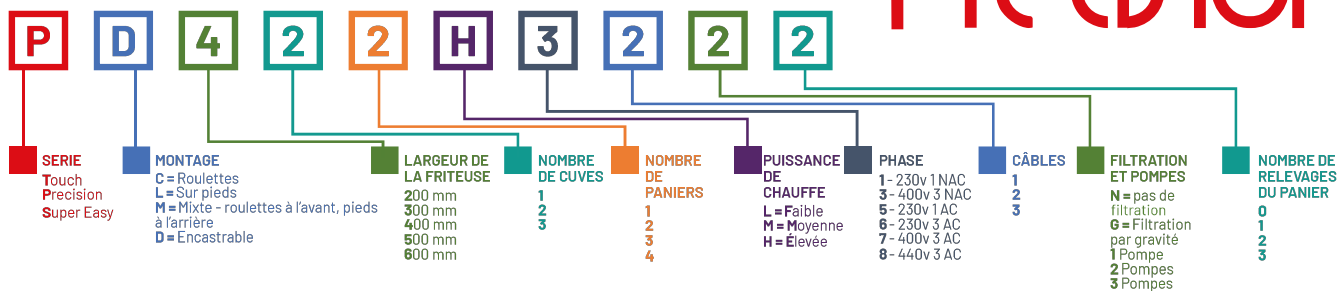


* 3 puissances au choix :

LOW MEDIUM HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

Concepteur de friteuses



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 Précision à cuve double



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

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

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

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
422	400	2 x 9 L	2	398 x 630 x 809	68	PD-422-L32	2 x 7,5	36
						PD-422-M32	2 x 9	40
						PD-422-H32	2 x 11	44
522	500	1 x 14,5 L et 1 x 9L	2	495 x 630 x 809	87	PD-522-L32	11,4 + 7,5	46,5
						PD-522-M32	11,4 + 9	48,5
622	600	1 x 20 L	2	592 x 630 x 809	94	PD-622-L32	2 x 11,4	57
						PD-622-H32	2 x 15	64

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 puissances au choix :



Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

De série



Contrôle électronique de la température



Commande Touchpad



Minuterie



Affichage de la température



Cuisson adaptative



Filtration de l'huile 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)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
633	600	3 x 9 L	3	592 x 630 x 809	94	PD-633-L33	3 x 7,5	54
						PD-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)	

* 3 puissances au choix :

LOW MEDIUM HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

Super Easy

Une efficacité remarquable sans compromis sur la qualité ou les performances.

Forte de son excellente réputation, de son savoir-faire hors pair et de la qualité supérieure de ses produits, FriFri reste abordable et s'adapte à tous les budgets.

Super Easy vous offre tous les avantages que vous attendez de la marque FriFri, y compris un rendement et une fiabilité supérieurs ainsi qu'un gain d'espace et une performance optimale permettant de produire des aliments frits d'excellente qualité, à chaque utilisation.

Sa construction solide, telle que le bac embouti en acier inoxydable SAE 304, ou encore les résistances montées sur charnières, vous garantissent la durabilité de la Super Easy.

De série



Contrôle électromécanique température



Commande rotative Avant



Contrôle des allergènes



Filtration de l'huile par gravité

En option



Option de filtration xFri® d'huile pompée

Convient parfaitement Pour les



Restaurants



Hôtels



Établissements institutionnels



Super Easy 633



Super Easy 422 encastrable

En option

Si vous recherchez davantage de spécifications, la gamme offre également des options telles la pompe de filtration et une puissance accrue.



Option de filtration xFri® de l'huile pompée

La 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.

De série



Contrôle
électromécanique
de la température



Commande
rotative
Avant



Contrôle
des
allergènes



Filtration de
l'huile
par gravité

En option



Option de
filtration
xFri® d'huile
pompée

Friteuses sur coffre Super Easy à cuve simple



Série 211

Friteuse électrique à cuve simple
(200 mm de large)

Série 311

Friteuse électrique à cuve simple
(300 mm de large)

Série 412

Friteuse électrique à cuve simple
(400 mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance * (kW)	Rendement (kg/heure)
211	200	1 x 9 L	1	198 x 650 x 986	47	SL-211-L31	7,5	17
						SL-211-H31	11	22
311	300	1 x 14,5 L	1	298 x 650 x 986	56	SL-311-L31	11,4	26
						SL-311-H31	15	30
412	400	1 x 20 L	2	398 x 650 x 986	69	SL-412-L31	15	34
						SL-412-H31	22	40

* 3 puissances au choix :

LOW

MEDIUM

HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

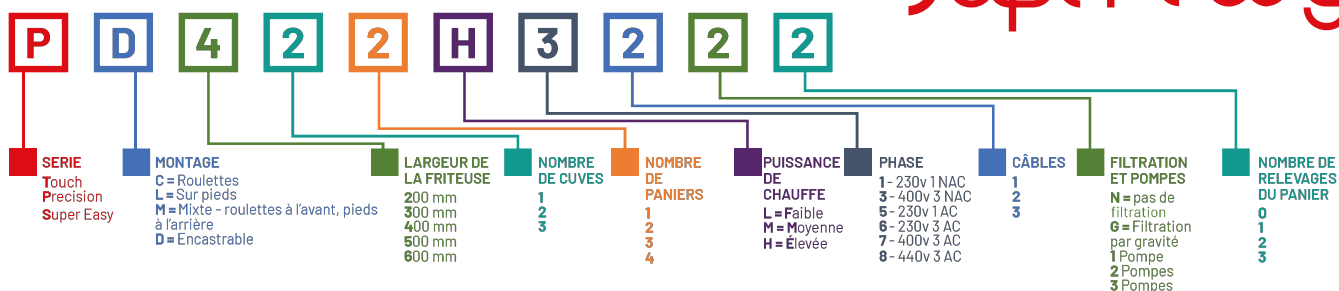
Options

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



Concepteur de friteuses

Super Easy



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 Super Easy à cuve double

Friteuses sur coffre Super Easy à cuve triple



Série 422

Friteuse électrique à cuve double
(400 mm de large)

Série 622

Friteuse électrique à cuve double
(600 mm de large)

Série 633

Friteuse électrique à cuve triple
(600 mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
422	400	2 x 9 L	2	398 x 650 x 986	69	SL-422-L32	2 x 7,5	34
						SL-422-H32	2 x 11	40
622	600	2 x 14,5 L	2	592 x 650 x 986	100	SL-622-L32	2 x 11,4	52
						SL-622-H32	2 x 15	60
633	600	3 x 9 L	3	592 x 650 x 986	100	SL-633-L33	3 x 7,5	54
						SL-633-H33	3 x 11	60

* 3 puissances au choix :

LOW

MEDIUM

HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

Options

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



De série



Contrôle électromécanique de la température



Commande rotative Avant



Contrôle des allergènes



Filtration de l'huile par gravité

En option



Option de filtration xFri® d'huile pompée

Friteuses encastrables Super Easy à cuve simple



Série 211

Friteuse électrique à cuve simple à cuve simple (200 mm de large)

Série 311

Friteuse électrique à cuve simple (300 mm de large)

Série 412

Friteuse électrique à cuve simple (400 mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
211	200	1 x 9 L	1	198 x 630 x 850	40	SD-211-L31	7,5	17
						SD-211-H31	11	22
311	300	1 x 14,5 L	1	298 x 630 x 850	47	SD-311-L31	11,4	26
						SD-311-H31	15	30
412	400	1 x 20 L	2	398 x 630 x 850	62	SD-412-L31	15	34
						SD-412-H31	22	40

* 3 puissances au choix :

LOW

MEDIUM

HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

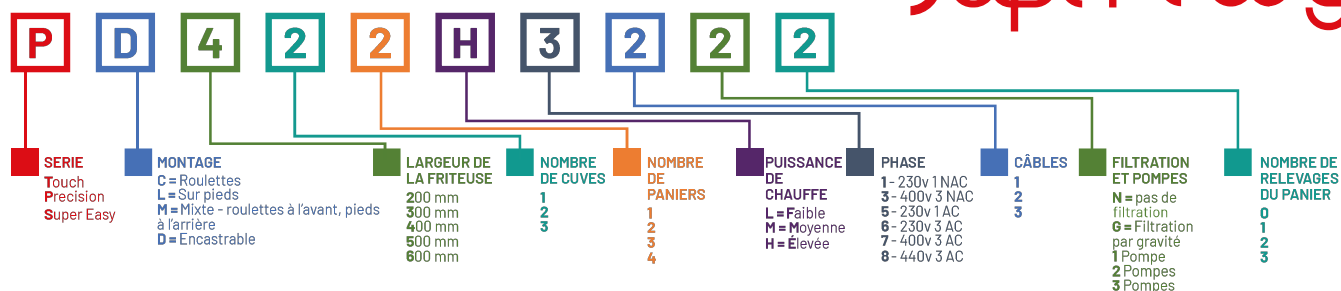
Options

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



Concepteur de friteuses

Super Easy



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 Super Easy à cuve double

Friteuses encastrables Super Easy à cuve triple



Série 422

Friteuse électrique à cuve simple à cuve double
(400 mm de large)

Série 622

Friteuse électrique à cuve double
(600 mm de large)

Série 633

Friteuse électrique à cuve triple
(600 mm de large)

Modèles standards sans options (Filtration d'huile par gravité intégrée)

Série	Largeur (mm)	Capacité	Paniers	Dimensions (L/P/H mm)	Poids (kg)	Référence	Puissance* (kW)	Rendement (kg/heure)
422	400	2 x 9 L	2	398 x 630 x 850	68	SD-422-L32	2 x 7,5	34
						SD-422-H32	2 x 11	40
622	600	2 x 14,5 L	2	592 x 630 x 850	94	SD-622-L32	2 x 11,4	52
						SD-622-H32	2 x 15	60
633	600	3 x 9 L	3	592 x 630 x 850	94	SD-633-L33	3 x 7,5	54
						SD-633-H33	3 x 11	60

* 3 puissances au choix :

LOW MEDIUM HIGH

Alimentation électrique : 400V triphasé 50 Hz

Options

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



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	DESCRIPTION
A FZ100831	Touch, Precision, Super Easy 211, 411, 422	Petit panier
S FZ211046	Touch, Precision, Super Easy 211, 422	Grille avec poignées
O* OF1	Touch, Precision, Super Easy 211, 422, 522, 633	Filtration par gravité
S FZ101139	Touch, Precision, Super Easy 211, 422, 522	Filtre en acier inoxydable
S FZ101142	Touch, Precision, Super Easy 211, 422, 522	Support de filtre en tissu fin
C FZ101158	Touch, Precision, Super Easy 211, 422, 522	Filtre en tissu fin
S FZ211067	Touch, Precision, Super Easy	Support de panier
A FZ311067	Touch, Precision, Super Easy 311	Support pour deux petits paniers
O* OF2	Touch, Precision, Super Easy 311, 411, 522, 622	Kit de filtration par gravité
S FZ101140	Touch, Precision, Super Easy 311, 411, 522, 622	Filtre en acier inoxydable
S FZ101143	Touch, Precision, Super Easy 311, 411, 522, 622	Support de filtre en tissu fin
C FZ101159	Touch, Precision, Super Easy 311, 411, 522, 622	Filtre en tissu fin
A FZ301093	Touch, Precision, Super Easy 311, 622	Petit panier
A FZ411048	Touch, Precision, Super Easy 411	Grand panier
A FZ211133	All Touch, Precision, Super Easy	Bande de raccordement pour connecter deux ou plusieurs friteuses et réduire l'entrée d'huile
A FSM	Touch, Precision, Super Easy	Pack de gestion de la séparation des aliments
A FLHD	Touch, Precision, Super Easy (modèles sur coffre uniquement)	Kit de porte réversible



Tableau prix Janvier 2026 – Frifri sur coffre (SL, PL, TL)

Série	Largeur (mm)	Nb de cuves	Super Easy (SL)	Precision (PL)	Touch (TL)
211	200	1	4 305 €	5 825 €	6 805 €
311	300	1	5 280 €	6 845 €	7 465 €
412	400	1	6 025 €	8 170 €	8 810 €
422	400	2	7 355 €	9 965 €	12 860 €
622	600	2	8 150 €	12 455 €	14 565 €
633	600	3	11 045 €	15 100 €	20 475 €

Option	Prix HT
1 x OP1 - Pompe de retour xFri	2 770 €
1 x OL1 - Relevage automatique du panier LiftFri	1 980 €



3 Puissance au choix : Low / Medium / High



Tableau prix Janvier 2026 – Frifri encastrable (SD, PD, TD)

Série	Largeur (mm)	Nb de cuves	Super Easy (SD)	Precision (PD)	Touch (TD)
211	200	1	3 900 €	5 690 €	6 670 €
311	300	1	4 760 €	6 680 €	7 300 €
412	400	1	5 270 €	7 970 €	8 610 €
422	400	2	6 745 €	9 730 €	12 625 €
522	500	2	NA	10 474 €	13 105 €
622	600	2	7 340 €	11 230 €	14 205 €
633	600	3	9 585 €	13 890 €	18 060 €

3 Puissance au choix : Low / Medium / High

Option	Prix HT
1 x OP1 - Pompe de retour xFri	2 770 €
1 x OL1 - Relevage automatique du panier LiftFri	1 980 €



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 être 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 révisibles 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.

CLAUDE 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** :

