



Croustillant et sain

Passez à la vitesse supérieure
avec la friteuse^{HP} 23 L Electrolux



Vous en parlez...

“Electrolux est une marque performante qui nous permet de cuisiner de façon précise, efficace et avec bien moins de stress”



...Nous vous écoutons

Et c'est pourquoi les **friteuses^{HP} 23 L** nouvelle génération vont vous aider à gérer vos coûts de fonctionnement et cuisiner encore mieux grâce aux fonctions innovantes telles que la **compensation de charge automatique** et le **système de filtration avancé**, spécifiquement élaborées pour garantir une productivité élevée et d'**excellents résultats de cuisson**.



Productivité
élevée



Résultats
parfaits



Facilité
d'utilisation



Qualité
gustative



Ecologie

qualité gustative

développement
durable



Plus rapide, plus simple et plus croustillant

Cycle après cycle

Vous voulez réduire vos coûts, optimiser votre flux de production et servir des aliments frits à la perfection ? Les **friteuses^{HP}** Electrolux proposent de nouvelles fonctionnalités pour vous aider à booster votre activité



Jusqu'à 38kg * de pommes de terre par heure et par cuve

* Référence standard – ASTM F361 – Friteuses



**Haute productivité + Haute performance
= plus de profit**

Proposez des aliments frits, plus vite et de meilleure qualité.

La montée ultra-rapide et la récupération rapide de la température garantissent des performances élevées et vous permettent de cuisiner plus de quantité en moins de temps. Une productivité accrue vous offre la possibilité d'augmenter vos bénéfices.





Ecologie

Réduisez vos coûts de fonctionnement et votre consommation d'huile. Tous les résidus alimentaires sont filtrés, même les plus petits et la durée de vie de l'huile est 2 fois plus longue grâce au nouveau support filtre papier. Mieux pour votre business, mieux pour l'environnement.



Des résultats de cuisson parfaits

Grâce à la **fonction de Cuisson Automatique**, assurez-vous une **cuisson réussie et des résultats constants**, service après service, quelle que soit la quantité d'un même produit. Le cycle de cuisson est automatiquement calculé en tenant compte de la quantité chargée.

Mémorez jusqu'à 5 programmes pour 5 types d'aliments différents

Travaillez plus vite et éliminez tout risque d'erreur en mémorisant vos programmes de cuisson les plus fréquents. Planifier les tâches devient ainsi plus facile ; vous économisez du temps et gagnez en efficacité.



Facilité d'utilisation

Flux de production plus rapides et simples avec ses accessoires dédiés. L'huile est maintenue propre plus longtemps grâce à la double filtration. Le nettoyage est simple grâce à la **cuve en acier inox emboutie aux bords arrondis et aux éléments de chauffe externes**.



Toujours plus sûr

Pas de risque de projection d'huile grâce à l'**Oil Safety Device (OSD)** qui détecte quand l'huile atteint des températures dangereuses.



Frire

plus vite et sans stress



Préparer une cuisine croustillante, portion après portion devient un jeu d'enfant, simple et rapide. La **fonction Cuisson Automatique** permet d'éviter le stress en cuisine et ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la quantité chargée.

Beaucoup ou peu.
La cuisson **parfaite**
à chaque fois

Temps de cuisson*



Portion **unitaire**

1'20"



Charge **moyenne**

2'10"



Charge **complète**

3'

* Le temps de cuisson réel peut varier selon la taille et le type d'aliment

Le saviez-vous...

Faire manuellement les réglages à chaque cycle vous fait perdre un temps précieux. La **fonction Cuisson Automatique** ajuste automatiquement la durée de cuisson à la quantité d'aliments chargée dans le panier afin d'assurer une cuisson réussie à chaque fois.

Cycle
automatique
de cuisson



Résultats optimum et tranquillité d'esprit

Choisissez la **fonction Cuisson Automatique** et votre Friteuse^{HP} **ajuste automatiquement la durée de cuisson** à la quantité d'aliments chargée dans le panier afin d'assurer une cuisson réussie, encore et toujours.



Mémoirisez une fois pour toutes

Vous pouvez personnaliser jusqu'à **5 cycles de cuisson** en fonction des produits à cuire



Scannez
ce QR code pour
en savoir plus

Mieux pour vous et pour l'environnement



Stop au gaspillage d'huile, oui aux économies grâce au **système de filtration avancé** et facile d'utilisation. La pompe de circulation d'huile intégrée rend les opérations de nettoyage et de filtration plus rapides et plus sûres et garantit **une cuisine de meilleure qualité**



Maintenez votre friteuse propre Système de Filtration Avancé*

2 niveaux de filtration

- ▶ le filtre acier inox supprime les plus gros résidus
- ▶ le filtre papier additionnel permet de supprimer les résidus les plus fins

*Option disponible pour toutes les friteuses équipées de la pompe de circulation d'huile

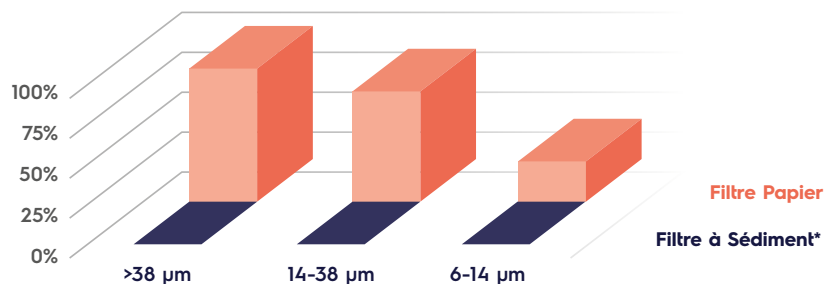


Un bon filtre fait la différence

Augmentez considérablement la durée de vie de votre huile de cuisson et supprimez la sensation de gras sur vos aliments en utilisant le filtre papier adéquat pour votre friteuse



TAUX DE RETENUE DES RESIDUS ALIMENTAIRES



Réorganisation des données démonstratives après des tests basés sur la norme ISO 4406.
Note : les résultats peuvent varier en raison des différences de forme et de dimensions des résidus de nourriture et de l'irrégularité de leur distribution dans les échantillons d'huile

* les préfiltres conventionnels en acier inox sont efficaces pour des résidus > 200 µm

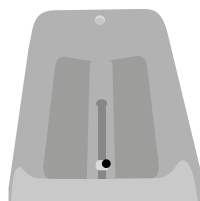
Regardez combien de résidus peuvent être éliminés de l'huile de cuisson avec cette double filtration



Scannez ce QR code pour en savoir plus

Votre journée en 10 étapes

La **Friteuse^{HP} 23 L** a été conçue par vous pour vous rendre la vie, le travail, plus simple et efficace.



Nettoyez la cuve et filtrez l'huile ou changez-la



Pour un nettoyage facile et rapide, utilisez le bac à sédiments et les déflecteurs

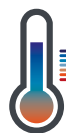


OUVREZ

Assurez-vous que le filtre est en place et que l'évacuation est ouverte



Des filtrations régulières augmentent la durée d'utilisation de l'huile



100°

Attendez que l'huile refroidisse



Ajoutez de l'huile si nécessaire



Bien respecter le niveau requis pour une productivité optimale

*Données générales pouvant varier en fonction des conditions locales



lavez tous les accessoires
le couvercle de la friteuse



FERMEZ

Vérifiez que le bac collecteur d'huile
est en place et que l'évacuation est fermée



**Ne mettez pas la friteuse
en marche sans huile**



Ajoutez de l'huile
ou activez la pompe
de circulation

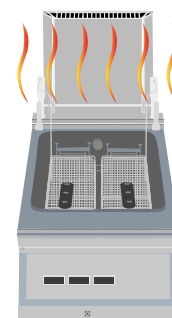
JOURNEE

1. DEBUT DE JOURNEE

DURANT LA JOURNEE



Allumez l'appareil,
réglez la température
ou sélectionnez le programme

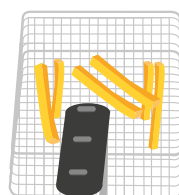


10 minutes
180 °C*

Temps de chauffe 10 minutes
pour atteindre la température



**Pour un croustillant garanti, vérifiez
que la température requise est atteinte**



Chargez et faites frire



**Evitez tout contact de l'huile chaude
avec de la glace ou de l'eau**

ssaire

l'huile
té optimale

Résultats parfaits à chaque fois...

Quels que soient vos besoins, la dernière génération de **Friteuse^{HP} Electrolux** peut faire toute la différence pour votre entreprise



Bars et Cafés
18 kg/h* de pommes de terre

Espaces réduits, haut rendement.

La Friteuse^{HP} **9 L** super compacte s'adapte à toutes les cuisines sans compromis sur l'efficacité. Elle permet de produire **18kg/h*** d'aliments frits à la perfection.

petit

Restaurants & Brasseries
36 kg/h* de pommes de terre

Flux de travail optimisé

Productivité élevée garantie grâce à la grande capacité et à la montée rapide en température.



“Même dans les plus petits espaces, vous pouvez inventer et servir une cuisine savoureuse”

moyen

* **Productivité par cuve** : données basées sur la procédure test ASTM F1361 et mesurées avec des frites

...partout où vous en avez besoin



Restauration rapide
38 kg/h* de pommes de terre

Système de compensation de charge automatique et Unités de production élevée

Quand les commandes affluent, la **Friteuse^{HP} 23 L** programmable est la réponse. Tout en produisant jusqu'à **38kg /heure**, vous n'aurez aucun souci à honorer toutes vos commandes sans compromettre la qualité grâce à la fonction de cuisson automatique. Gardez votre huile propre grâce à la pompe de recirculation de l'huile et au système de filtration.

grand



Conseils

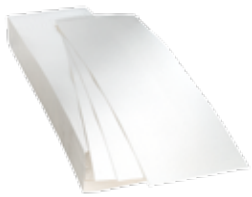


- ▶ choisissez **la bonne huile**. Plus elle sera saturée, meilleure sera la cuisson
- ▶ utilisez les **accessoires dédiés** pour éviter de brûler inutilement les résidus
- ▶ allongez la durée de vie de votre huile grâce à l'utilisation de **filtres**
- ▶ contrôlez la **durée** de cuisson pour proposer des aliments sains : simple avec le **système automatique de cuisson** et de **relevage des paniers**



Accessoires

Obtenez le meilleur de votre friteuse avec une gamme complète d'accessoires complémentaires



Pack de filtres papier pour système de filtration avancé



Kit système de filtration avancé



Paniers



Tige de débouchage



Filtre à sédiment



Kit de vidange externe



Extension de vidange



Deflecteur



Couvercle



Filtre acier inox

Toute notre équipe est à votre service

Votre satisfaction est notre satisfaction. Tout ce dont vous avez besoin est toujours disponible grâce à un vaste réseau mondial d'assistance clients, doté de plus de **2 200 partenaires agréés Electrolux** dans plus de **149 pays**. **10 000 techniciens professionnels** et plus de **170 000 pièces de rechange** référencées.



Conserver la performance de vos équipements

Veillez aux performances et à l'efficacité constantes de vos équipements en utilisant notre **gamme complète d'accessoires, de consommables et de pièces de rechange d'origine**. La combinaison idéale pour votre entreprise



Contrats de maintenance, tranquillité d'esprit

Les appareils Electrolux sont conçus pour durer. Pour faciliter la vie de nos clients, nous leur fournissons des **solutions permettant de s'assurer que leurs équipements restent aussi efficaces et rentables que le jour de leur installation**. Il est essentiel de procéder à une maintenance

appropriée, conformément aux Manuels Electrolux et à leurs recommandations, afin d'éviter tout problème inattendu. Le service clients d'Electrolux propose un certain nombre de **forfaits de maintenance personnalisés**. Pour plus d'informations, contactez votre **Partenaire agréé Electrolux préféré**



Scannez
ce QR code pour
en savoir plus



Friteuses^{HP} Gamme 900

Que vous soyez un établissement de snacking, un restaurant ou une brasserie, les friteuses^{HP} 23 L sauront vous servir sans faillir.

Fryer^{HP}



23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple cuve
- ▶ Programmable
- ▶ Fonction Melt



23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple cuve
- ▶ Programmable
- ▶ Fonction Melt
- ▶ Pompe de circulation d'huile intégrée
- ▶ Pré-disposé pour système de filtration avancé



23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple cuve
- ▶ Programmable
- ▶ Fonction Melt
- ▶ Pompe de circulation d'huile intégrée
- ▶ Système automatique de relevage des paniers
- ▶ Pré-disposé pour système de filtration avancé



23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple cuve
- ▶ Programmable
- ▶ Fonction Melt
- ▶ Pompe de circulation d'huile intégrée
- ▶ Système automatique de relevage des paniers
- ▶ Programmes avec compensation de charge automatique
- ▶ Pré-disposé pour système de filtration avancé

Versions standard



23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple ou double cuves



23 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Double cuves



15 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Simple ou double cuves
- ▶ Cuve en V avec zone froide et éléments chauffants externes ou cuve avec éléments chauffants internes



18 L

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Cuve en V avec zone froide et éléments chauffants externes ou cuve avec éléments chauffants internes

Friteuses Gamme 900

Friteuses Gamme 700

Découvrez notre gamme complète de friteuses gaz ou électrique adaptées à tous les besoins

Production 10-11 kg de pommes de terre / heure



5 L



7 L

Votre choix pourrait être :

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Installation Top ou monobloc
- ▶ Simple ou double cuves

Production 18-20 kg de pommes de terre / heure



12 L



14 L



15 L*

Votre choix pourrait être :

- ▶ Gaz ou électrique
- ▶ Installation Top ou monobloc
- ▶ Simple ou double cuves
- ▶ Cuve en V avec zone froide et éléments chauffants externes ou cuve avec éléments chauffants internes

Friteuses Gamme 600



9 L - super compacte

Votre choix pourrait être :

- ▶ Monobloc
- ▶ Super Compacte
- ▶ Pompe de recirculation d'huile
- ▶ Simple cuve



* Version électrique programmable, avec relevage automatique des paniers



Découvrez l'excellence Electrolux
et partagez nos idées sur
www.electrolux.fr/professional

Suivez-nous sur



L'Excellence avec l'environnement à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues pour une faible consommation d'eau, d'énergie, de détergents, ainsi que de faibles émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % de nos produits ont été conçus en tenant compte des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme aux normes ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts en termes de qualité

