

Cibi più croccanti, gustosi e salutari

Friggitrice^{HP} 23 litri



Le tue esigenze...

“Disponendo di cucine di diverse dimensioni e proposte di menù varie, con la combinazione di piatti tradizionali, è per noi importante organizzare lo spazio in cucina con la massima flessibilità ed efficienza. Abbiamo quindi la necessità di attrezzature in grado di adattarsi completamente, di gestire il passaggio da un menù all'altro in modo facile e veloce, garantendo sempre qualità e puntualità pur facendo attenzione ai consumi e alla manutenzione”



...la nostra soluzione

La nuova generazione di **friggitrici^{HP} Electrolux** permette di mantenere bassi i costi di gestione e preparare piatti di qualità grazie alle funzioni innovative come la **Cottura Automatica** e il **Sistema di Filtraggio Avanzato**, il tutto progettato specificatamente per aumentarne la produttività e ottenere **risultati di cottura eccellenti**



Elevata
produttività



Minori
sprechi



Facilità
d'uso



Qualità
del cibo



Green

qualità del cibo

sostenibilità



Più veloce, facile, croccante, carico dopo carico

Vuoi ridurre i costi di gestione, ottimizzare il flusso di lavoro e servire frittiture speciali?
Le friggitrice^{HP} di Electrolux sono dotate di nuove funzioni che aiutano a far crescere
il tuo business



Fino a 38 kg* di patatine all'ora per vasca

* Riferimento standard ASTM F1361



Alta produttività + alta efficienza

Maggiore profitto

Friggi di più, meglio e più velocemente. Riscaldamento e recupero della temperatura ultra rapidi assicurano prestazioni elevate e consentono di preparare più carichi in tempi brevi. Una maggiore produttività equivale a maggiori profitti per il tuo business





Green

Riduci i costi di gestione e il consumo di olio. Anche le più piccole particelle di cibo vengono rimosse e la durata dell'olio raddoppia grazie ai nuovi filtri di carta. La scelta migliore per la tua attività e per l'ambiente



Risultati di cottura costanti

Una cottura perfetta per qualsiasi tipo di alimento e quantità, servizio dopo servizio, grazie alla **Funzione di Cottura Automatica**. La durata del ciclo di cottura viene adattata automaticamente in base al carico del prodotto per garantire risultati sempre costanti

Imposta fino a 5 programmi per 5 cibi diversi

Per velocizzare al massimo le operazioni di cottura è possibile salvare i cicli preferiti da utilizzare servizio dopo servizio. Pianificare l'attività in cucina diventa facile, risparmiando tempo e aumentandone l'efficienza



Facilità d'uso

Un flusso di lavoro più snello e veloce grazie alla disponibilità di alcuni specifici accessori. Con il doppio sistema di filtraggio, l'olio rimane pulito più a lungo. La pulizia diventa semplice, grazie ai **bordi arrotondati delle vasche in acciaio stampato**



Più sicurezza

Nessun rischio di combustione dell'olio, grazie al **Dispositivo Olio Sicuro (OSD)** che rileva quando l'olio raggiunge temperature pericolose



Frittura più veloce, senza stress



Ottenere frittura perfettamente croccanti, porzione dopo porzione, da oggi è diventato facile e veloce. La **Funzione di Cottura Automatica** Electrolux elimina lo stress e regola automaticamente il tempo di cottura in base al carico

Risultati perfetti

carico dopo carico

Impostare la friggitrice ad ogni nuovo carico rallenta notevolmente la produttività. Con la nuova funzione di **Cottura Automatica** è possibile risparmiare tempo e massimizzare l'efficienza in cucina

Tempi di frittura*



Porzione **singola**

1'20"



Carico **medio**

2'10"



Pieno carico

3'

* I tempi di cottura effettivi possono variare in base al taglio e al tipo di materia prima

Ciclo di
Cottura
Automatico



Risultati ottimali, tranquillità assoluta

E' sufficiente selezionare la **Funzione di Cottura Automatica** e la friggitrice^{HP} regola automaticamente il ciclo di cottura adattandolo alla quantità di cibo caricato, garantendo risultati perfetti ciclo dopo ciclo



Memorizza i cicli di cottura una sola volta

E' possibile personalizzare fino a **5 cicli di cottura** in base alle diverse tipologie di prodotto

La migliore soluzione per te e per l'ambiente



Nessun spreco di olio e costi di gestione ridotti grazie al **Sistema di Filtraggio Avanzato** integrato. La pompa di ricircolo dell'olio incorporata rende le operazioni di pulizia e filtraggio più veloci e sicure, garantendo una migliore qualità del cibo



Una pulizia accurata e costante. Sistema di Filtraggio Avanzato*

Filtraggio in **2** fasi

- ▶ il pre-filtro in acciaio inox rimuove le particelle di cibo più grandi
- ▶ il filtro di carta aggiuntivo assicura la rimozione dei residui più piccoli

*Opzione disponibile sulle friggatrici dotate di pompa di ricircolo dell'olio

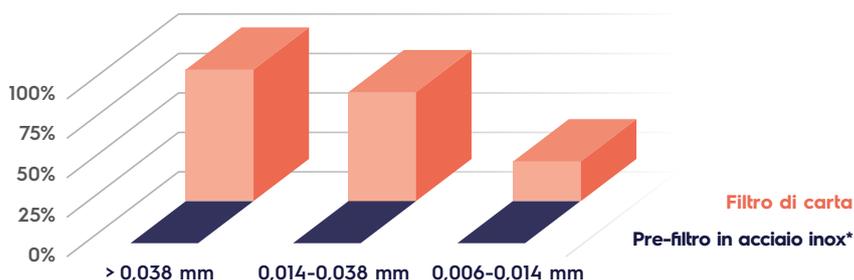


Il filtro giusto che fa la differenza

È possibile aumentare notevolmente la durata dell'olio ed evitare di servire cibi unti utilizzando l'apposito filtro di carta



CAPACITÀ DI RIMOZIONE DEI RESIDUI DI CIBO



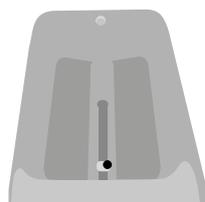
Dati dimostrativi rielaborati da test basati su ISO 4406. Nota: i risultati possono variare a seconda della forma e dimensioni dei residui di cibo e di come sono distribuiti nell'olio

*1 pre-filtri in acciaio inox sono efficienti per residui > 0,2 mm

Con il doppio sistema di filtraggio una grande quantità di residui di cibo viene eliminata dall'olio

Un processo snello in 10 semplici step

La **friggitrice^{HP} 23 litri** è stata progettata per rendere il lavoro dei nostri clienti semplice, veloce ed efficiente



Pulire la vasca e la pompa dell'olio o sostituire l'olio



Per una pulizia facile e veloce, utilizzare il filtro interno vasca e i deflettori



VALVOLA APERTA

Controllare che il filtro sia posizionato correttamente e che la valvola di scarico sia aperta



Un filtraggio regolare aiuta a prolungare la durata dell'olio



↓ **100°**

Attendere che l'olio si raffreddi

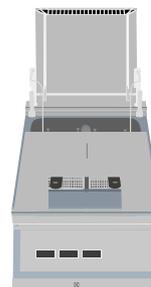


Aggiungere olio se necessari



Controllare con costanza il livello dell'olio per migliorare la performance

Terminate le varie fritture, lavare tutti gli accessori in acqua calda e chiudere il coperchio della vasca



3. A FINE GIORNATA

2. DURATA

*Dati generali che possono variare in base alle condizioni locali

...è necessario
...lavastoviglie e
...della friggitrice

...GNATA

1. INIZIO GIORNATA

...ANTE LA GIORNATA

o

...livello
...produttività



VALVOLA CHIUSA

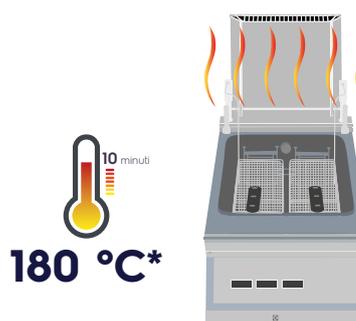
Controllare che la bacinella di raccolta olio sia in posizione e che lo scarico della vasca sia chiuso

 **Non avviare la friggitrice senza olio**

Aggiungere olio o fallo ricircolare nella pompa

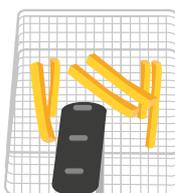


Accendere e impostare la temperatura o selezionare un programma



Attendere 10 minuti per raggiungere la temperatura

 **Per una croccantezza perfetta, assicurarsi che la temperatura impostata venga raggiunta**



Caricare e friggere

 **Evitare di immettere ghiaccio o acqua nell'olio bollente**

Risultati perfetti, carico dopo carico...

Per qualsiasi esigenza di frittura, l'ultima generazione di **friggitrice^{HP}** di Electrolux può aiutare a far crescere il tuo business



Bar e caffetterie 18 kg* di patatine/ora

**Ingombro ridotto,
produttività elevata**

La **friggitrice^{HP} 9 litri** ultra compatta è in grado di adattarsi anche agli spazi più ridotti, mantenendo inalterate l'efficienza e la produttività. Le friggitrice 9 litri possono produrre **18 Kg*** di cibo in un'ora con risultati di cottura eccellenti

minimi

Ristoranti 36 kg* di patatine/ora

Ottimizza il flusso di lavoro

L'elevata produttività è garantita dalla massima capacità e dal rapido recupero della temperatura



"Anche in uno spazio ridotto è possibile creare e servire gustose fritture"

medi

*Produttività: riferimento standard ASTM F1361

...in qualsiasi contesto



**Ristorazione veloce
38 kg* di patatine/ora**

**Cottura Automatica
e Alta Produttività**

Per grossi quantitativi di prodotto, la **friggitrice^{HP} 23 litri**, programmabile, è l'apparecchiatura ideale. Produce **fino a 38 kg** all'ora, può soddisfare qualsiasi esigenza, garantendo sempre la qualità del cibo. Il tutto grazie al Sistema Automatico di Filtraggio dell'olio

grandi



Consigli utili



- ▶ selezionare l'**olio giusto**. Più è saturo, meglio è
- ▶ utilizzare gli **accessori specifici** per evitare la combustione dei residui di cibo
- ▶ utilizzare i **filtri** per garantire una maggiore durata dell'olio
- ▶ controllare i **tempi** per friggere più salutari, grazie alla **Cottura Automatica** e al **Sistema di Sollevamento cesti**



Accessori

Gamma completa di accessori dedicati



Cestelli



Scovolo



Filtro interno vasca



Deflettore olio



Coperchio



Pre-filtro olio in acciaio inox



Kit per Sistema di Filtraggio Avanzato



Confezione filtri di carta per Sistema di Filtraggio Avanzato



Tubo di collegamento per lo scarico olio dalla friggitrice alla bacinella esterna



Tubo di drenaggio olio

Siamo sempre al tuo fianco

La tua soddisfazione è anche la nostra. Una rete capillare con oltre **2.200 Centri Servizi Tecnici Autorizzati** Electrolux in più di **149 paesi** in grado di soddisfare ogni esigenza. **10.000 tecnici professionisti** e oltre **170.000 pezzi di ricambio** disponibili



Prestazioni inalterate nel tempo

Per garantire sempre la massima efficienza ed elevate prestazioni delle apparecchiature utilizzando la **vasta gamma di accessori, consumabili e pezzi di ricambio** originali Electrolux. La combinazione perfetta per il tuo business



Programmi di manutenzione su misura, tranquillità assoluta

Le attrezzature Electrolux sono costruite per durare. Per rendere il lavoro dei nostri clienti più semplice e profittevole, offriamo soluzioni volte a garantire apparecchiature con la massima efficienza e sicurezza fin dal primo giorno in cui vengono installate. Una corretta manutenzione,

in conformità con i manuali e le disposizioni di Electrolux, è importante per evitare qualsiasi imprevisto. Electrolux offre una serie di **pacchetti di servizi di Assistenza Clienti sviluppati su misura**. Per maggiori informazioni, contatta il **Centro Servizi Tecnici Autorizzato** Electrolux a te più vicino



Friggitrici^{HP} - gamma 900 XP

Per soddisfare qualsiasi esigenza

Friggitrici^{HP} 23 litri



22 - 23 litri

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca
- ▶ Programmi standard
- ▶ Funzione Melt



22 - 23 litri

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca
- ▶ Programmi standard
- ▶ Funzione Melt
- ▶ Pompa di ricircolo dell'olio integrata



22 - 23 litri

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca
- ▶ Programmi standard
- ▶ Funzione Melt
- ▶ Pompa di ricircolo dell'olio integrata
- ▶ Sistema di sollevamento cestelli incorporato



22 - 23 litri

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca
- ▶ Programmi standard
- ▶ Funzione Melt
- ▶ Pompa di ricircolo dell'olio integrata
- ▶ Sistema di sollevamento cestelli incorporato
- ▶ Cottura Automatica
- ▶ Con Sistema di Filtraggio Avanzato

Versioni standard 23 litri



22 - 23 litri

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 1 vasca o 2 vasche



22 - 23 litri

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ 2 vasche

Friggitrici - gamma 900 XP



15 litri

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ Top o monoblocco
- ▶ 1 vasca o 2 vasche
- ▶ Vasca a V



18 litri

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ Vasca a V o resistenze interne
- ▶ Programmabile

Friggitrici - gamma 700 XP

Bassa produttività (10-11 kg di patatine/ora)



5 litri



7 litri

Versioni disponibili:

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ Top o monoblocco
- ▶ 1 vasca o 2 vasche

Media produttività (18-20 kg di patatine/ora)



12 litri



14 litri



15 litri*

Versioni disponibili:

- ▶ A gas o elettrica
- ▶ Top o monoblocco
- ▶ 1 vasca o 2 vasche
- ▶ Vasca a V o resistenze interne

Friggitrici - compatte



9 litri

Versioni disponibili:

- ▶ Monoblocco
- ▶ Super Compatte
- ▶ Pompa di ricircolo dell'olio
- ▶ 1 vasca



* Friggitrice elettrica programmabile con sistema di filtraggio integrato



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.electrolux.it/professional

Seguici su



Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

