

Chrupiące i zdrowe

Frytownice e-XP



Ty mówisz...

Prowadzimy kuchnie każdej wielkości, gdzie przestrzeń jest ograniczona, a każdy centymetr ma znaczenie.

Nasze menu łączą tradycje kulinarne, dlatego potrzebujemy rozwiązań, które szybko się dostosowują, działają płynnie i nadążają za tempem obsługi.

Szukamy rozwiązań, które upraszczają pracę, zapewniają stałą jakość i pomagają kontrolować zużycie energii oraz konserwację – bez kompromisów w wydajności.



...słuchamy

Projektujemy nasze rozwiązania wokół rzeczywistych potrzeb profesjonalnych kuchni, łącząc wydajność, efektywność i elastyczność. Nasze podejście gwarantuje stałe rezultaty, optymalizację zasobów i płynność działania. Bo gdy liczy się każda usługa, sprzęt musi działać bez zarzutu – niezawodnie, intuicyjnie i gotowy do pracy.



Niepowstrzymana wydajność

Niezawodna wydajność, która utrzymuje Twoją kuchnię w ruchu – nawet w godzinach szczytu.



Wyjątkowa jakość smażenia

Stale, złociste rezultaty z optymalnym zarządzaniem olejem dla czystszej i lżejszej smażenia.



Optymalna efektywność oleju

Znaczne oszczędności oleju i zmniejszenie odpadów, co przekłada się na niższe koszty eksploatacji i mądrzejsze zarządzanie zasobami.



Intuicyjność w projekcie

Przejrzyste sterowanie i inteligentne funkcje, które sprawiają, że obsługa jest prosta, precyzyjna i bezwysiłkowa każdego dnia.

Poznaj naszą gamę frytownic

Od w pełni zautomatyzowanych systemów o wysokiej wydajności po kompaktowe urządzenia blatowe – pełne portfolio zaprojektowane, by sprostać wymaganiom każdej kuchni.



**OptiOil
Frytownice^{HP}**

Pojemność od 2x5 do 2x15 l

- ▶ Do **33 kg/h** (15 l - 1 komora)
- ▶ Cyfrowa kontrola temperatury
- ▶ Alarm poziomu oleju
- ▶ **Zaawansowany system filtracji**



Frytownice^{HP}

Pojemność od 1x15 do 1x23 l

- ▶ Do **38 kg/h** (23 l - 1 komora)
- ▶ Komora w kształcie litery V
- ▶ **Zaawansowany system filtracji**
- ▶ Automatyczna funkcja gotowania
- ▶ Wbudowana pompa oleju i automatyczne podnoszenie kosza



**Standard
Frytownice**

Pojemność od 2x5 do 2x23 l

- ▶ Do **36 kg/h** (23 l - 1 komora)
- ▶ Pojedyncza lub podwójna komora
- ▶ Do zabudowy lub wolnostojąca



**Kompaktowa
Frytownice**

Pojemność 1x9 l

- ▶ Do **18 kg/h** (9 l - 1 komora)
- ▶ Super kompaktowa
- ▶ Pompa recyrkulacji oleju
- ▶ Pojedyncza komora

**Innowacje
zaczynają się
tutaj i nie ustają.**

Pełny potencjał gamy e-XP oferuje elastyczne, gotowe na przyszłość profesjonalne kuchnie, zaprojektowane, by sprostać każdemu wyzwaniu.

**Czy jesteś
gotowy na
codzienną
doskonałość?**



Dlaczego filtracja robi różnicę

Filtracja odgrywa kluczową rolę w profesjonalnym smażeniu, ciągle usuwając resztki jedzenia, co pomaga utrzymać olej w czystości na dłużej, zachować jakość potraw oraz poprawić codzienną efektywność kuchni. Zaawansowany System Filtracji został zaprojektowany, aby zapewnić stałe efekty smażenia przy jednoczesnym zmniejszeniu zużycia oleju i obniżeniu kosztów eksploatacji.

Advanced
Filtration
System

Do **50%*** oszczędności
oleju dzięki Zaawansowanemu
Systemowi Filtracji Oleju**
z filtrami papierowymi

Jak to działa

Proces filtracji opiera się na wieloetapowym podejściu, łączącym skuteczność i łatwość obsługi.



Filtracja ze stali nierdzewnej usuwa większe cząstki jedzenia powstające podczas smażenia.



Filtracja papierowa zatrzymuje drobniejsze resztki niewidoczne gołym okiem, które zwykle pozostają w oleju

To połączenie zapewnia skuteczniejszą filtrację niż tradycyjne systemy sedimentacji, pomagając utrzymać olej w stałej czystości przez cały dzień pracy.

Dostępne w

- Frytkownicach OptiOil Fryers^{HP}
- Frytkownicach Fryers^{HP} (tylko 900)

* Na podstawie testów wewnętrznych

** Opcja dostępna tylko w dedykowanych modelach

Korzyści z czystszej oleju

Lepsza jakość potraw

Czystszy olej zachowuje smak, kolor i chrupkość, porcja po porcji.

Wyższa efektywność operacyjna

Dłuższa żywotność oleju oznacza rzadszą wymianę oleju i płynniejszą codzienną pracę.

Niższy wpływ na środowisko

Zmniejszone zużycie oleju prowadzi do mniejszej ilości odpadów i lepszej równowagi.



OptiOil Fryers^{HP}

Łączy wysoką wydajność z chrupiącymi, zdrowymi efektami smażenia – wszystko w jednym rozwiązaniu.



Do **33 kg*** ziemniaków na godzinę (1 komora)

* Test inspirowany normą ASTM F1361 – Frytkownice głębokiego tłuszczu, przeprowadzony przy pełnym obciążeniu na modelach 2x15 L OptiOil Fryers^{HP}.

Wysoka wydajność i stałe rezultaty przy zoptymalizowanym zużyciu oleju

Wyjątkowa wydajność osiągana jest dzięki zwiększonej mocy i wewnętrznym elementom grzewczym, zapewniającym szybkie odzyskiwanie ciepła i stabilne temperatury przez cały czas pracy.

Frytkownice OptiOil zostały zaprojektowane tak, aby optymalizować zużycie oleju – w porównaniu z tradycyjnymi frytkownicami z wewnętrznymi elementami grzewczymi – co zapewnia niższe koszty eksploatacji przy zachowaniu wysokiej wydajności.

Mniej oleju, świetna wydajność.

Do **50%*** oszczędności oleju dzięki Zaawansowanemu Systemowi Filtracji Oleju z filtrami papierowymi

* Na podstawie testów wewnętrznych

Intuicyjna kontrola

Nowy cyfrowy wyświetlacz i pokrętło zapewniają lepszą widoczność i łatwą kontrolę, czyniąc obsługę prostą i precyzyjną.

Alarm poziomu oleju

Operatorzy są przypominani o konieczności uzupełnienia oleju na czas, co gwarantuje stałą jakość smażenia porcja po porcji.



Funkcja gotowości

Pozwala oszczędzać energię, zapewniając jednocześnie szybki powrót do pełnej mocy w razie potrzeby.

Przygotowane do podłączenia **do systemu zarządzania szczytowego**.



Idealne dopasowanie do każdego zapotrzebowania



Do **~160**
porcji* na godzinę

Restauracje o dużym natężeniu ruchu

Uzupełnij swoją ofertę o szybkie, chrupiące smażone produkty, podczas gdy grill i piec konwekcyjno-parowy obsługują główny wolumen.

*Uwaga: 120 g frytek na porcję



Do **~550**
porcji* na godzinę

Wyjątkowa wydajność na dużą skalę

Zapewnia nieprzerwany dostęp do chrupiących frytek jako kluczowego elementu produkcji o dużej wydajności.

Wysoka wydajność frytownic

Efektywne rozwiązania do smażenia zaprojektowane w celu obniżenia kosztów przy zachowaniu wysokiej wydajności.



Do **38 kg*** ziemniaków na godzinę (1 komora)

*Test inspirowany normą ASTM F1361 – Frytkownice głębokiego tłuszczu, przeprowadzony przy pełnym obciążeniu na modelach Fryers^{HP} 23 I.

**Wysoka wydajność +
wysoka efektywność =
wyższy zysk**

Smaż więcej, lepiej i szybciej. Szybkie nagrzewanie i szybki powrót do temperatury zapewniają wysoką wydajność, umożliwiając przygotowanie większej liczby porcji w krótszym czasie. **Wyższa wydajność to wyższy zysk dla Twojej firmy.**

Do **50%*** oszczędności oleju dzięki zaawansowanemu systemowi filtracji oleju z filtrami papierowymi



Komora w kształcie litery V

Dzięki zewnętrznym elementom grzewczym, komora w kształcie litery V posiada strefę zimną, w której minimalizowane jest rozkładanie oleju, co wydłuża jego żywotność i poprawia czystość.



* Na podstawie testów wewnętrznych

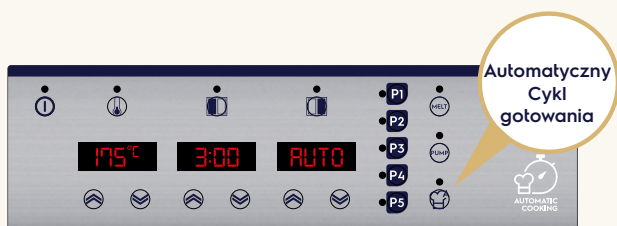
Wybierz frytownicę^{HP} 900 (23 l) do:

Automatic
Cooking
Function

**Optymalne rezultaty i
spokój ducha**

Patentowana funkcja automatycznego gotowania* automatycznie dostosowuje cykl gotowania do wielkości porcji.

**Duże czy małe, każda porcja jest
idealnie ugotowana**



PATENTOWANY*
(EP3125644B) and related family)

Funkcja ta znacząco wspiera zgodność z wymogami unijnego rozporządzenia dotyczącego akrylamidu (Rozporządzenie Komisji 2017/2158).

**Można zapamiętać do 5 programów,
co pomaga operatorom pracować
szybciej i bardziej konsekwentnie.**

Urządzenie może przechowywać 5 programów (temperatura i czas), z dodatkowymi 5 programami konfigurowalnymi w trybie automatycznego gotowania, który dostosowuje czas gotowania do obciążenia.



**Do około 948
porcji* na godzinę**

*120 g frytek na porcję

Wybierz frytownicę^{HP} 700 (15 l) do:

**Automatyczny system
podnoszenia koszy**

Automatyczny system podnoszenia koszy pozwala na niezależną kontrolę 2 koszy.



Zaawansowany interfejs użytkownika

Panel sterowania elektronicznego umożliwia przechowywanie do 5 standardowych programów zgodnych z HACCP, z 5 ustawieniami temperatury i 2 czasami podnoszenia.



Restauracja szybkiej obsługi

Gdy napływają zamówienia, super programowalna frytkownica Fryer^{HP} 23 L jest odpowiedzią. Z wydajnością do 38 kg na godzinę na jednostkę, łatwo nadąża za dużym popytem, zapewniając jednocześnie stałą jakość potraw.

Frytownice standardowe

Kiedy wybrać elementy grzewcze wewnętrzne lub zewnętrzne?

ELEMENTY WEWNĘTRZNE



Szybki powrót do temperatury

Szybkie odzyskiwanie ciepła zapewnia równomierne gotowanie, nawet z mrożonymi produktami.



Wydajność

Zmniejszona objętość oleju w zbiorniku bez utraty wydajności.

ELEMENTY ZEWNĘTRZNE



Wyjątkowa łatwość czyszczenia

Ulepszona czystość dzięki zewnętrznym elementom grzewczym i tłoczzonej komorze z zimną strefą.



Oszczędność oleju

Do optymalnej wydajności potrzebna jest większa objętość oleju, ale strefa zimna pomaga wydłużyć jego żywotność.

Dopasuj menu do odpowiedniego systemu grzewczego



Składniki panierowane



Składniki mrożone



Pełne obciążenie



Świeże składniki



Ciasto



Składniki do panierowania

Dostępne w

- 18 L - Frytownice Standardowe 900
- 2x5 / 12 / 14 L - Frytownice Standardowe 700

Dostępne w

- 15 / 23 L - Frytownice Standardowe 900
- 7 / 15 L - Frytownice Standardowe 700

Niezawodne smażenie, proste w obsłudze: Frytownice Standardowe - seria 900

Spójne rezultaty, łatwa obsługa i perfekcyjne smażenie – każdego dnia, każdej partii.



Do 36 kg ziemniaków na godzinę (1 komora)

* Test inspirowany normą ASTM F1361 – Frytownice głębokiego tłuszczu, przeprowadzony przy pełnym obciążeniu na modelach Standard Electric 23 l.

Restauracje z pełną obsługą

Wysoka wydajność gwarantowana dzięki dużej pojemności i szybkiemu odzyskowi temperatury.



Do ~600
porcji* na godzinę

*120 g frytek na porcję



Frytownice Standardowe - seria 700

Seria obejmuje wersje blatowe i wolnostojące, zapewniając maksymalną elastyczność dla różnych układów kuchni.



Do 10/11 kg* ziemniaków
na godzinę (1 komora)

* Test inspirowany normą ASTM F1361 – Frytownice głębokiego tłuszczu, przeprowadzony przy pełnym obciążeniu na modelach 5 i 7 i Frytownic 700.

Do 18/20 kg* ziemniaków
na godzinę (1 komora)

* Test inspirowany normą ASTM F1361 – Frytownice głębokiego tłuszczu, przeprowadzony przy pełnym obciążeniu na modelach 12 i 15 i Frytownic 700.

Kompletny asortyment frytownic standardowych

Dostępne w seriach 700 i 900, z różnymi typami elementów grzewczych, seria oferuje wszechstronne rozwiązania spełniające każde wymaganie profesjonalnej kuchni.

Niezawodna spójność gotowania

Zaprojektowane, by utrzymać stabilną temperaturę dla równomiernych rezultatów smażenia przez cały czas pracy.

Trwałe i łatwe w użyciu

Solidna konstrukcja, ergonomiczny design i uproszczone czyszczenie zapewniają niezawodną codzienną pracę w profesjonalnych kuchniach.



Frytownice Kompaktowe seria 600

Kompaktowe, wydajne i zaprojektowane dla profesjonalnych kuchni o ograniczonej przestrzeni. Frytownica 9 L zapewnia spójne, wysokiej jakości rezultaty smażenia, nawet na małej powierzchni. Łatwa w obsłudze, łatwa w utrzymaniu i idealna dla zapracowanych kuchni.



Kompaktowa konstrukcja oszczędzająca miejsce

Maksymalna wydajność na powierzchni 200 mm, idealna dla małych kuchni bez kompromisów w profesjonalnych wynikach.

Wysoka wydajność

Szybki odzysk temperatury i doskonała wydajność, partia po partii.

Efektywność energetyczna

Funkcja eco przetrąca urządzenie w tryb czuwania, oszczędzając energię. Szybki odzysk temperatury pozwala wznowić smażenie w mniej niż minutę.

Do 18 kg* ziemniaków na godzinę (1 komora)

* Test inspirowany normą ASTM F1361 – Frytownice głębokiego tłuszczu, przeprowadzony przy pełnym obciążeniu na modelu 9 L.

Bary, kawiarnie i sieci

Mała powierzchnia, wysoka wydajność. Ultra kompaktowa frytownica 9 L pasuje nawet do najmniejszych układów, nie tracąc na efektywności ani wydajności. Frytownice 9 L mogą wyprodukować 18 kg* idealnie chrupiących potraw w godzinę.

*120 g frytek na porcję



**Do ~300
porcji* na godzinę**

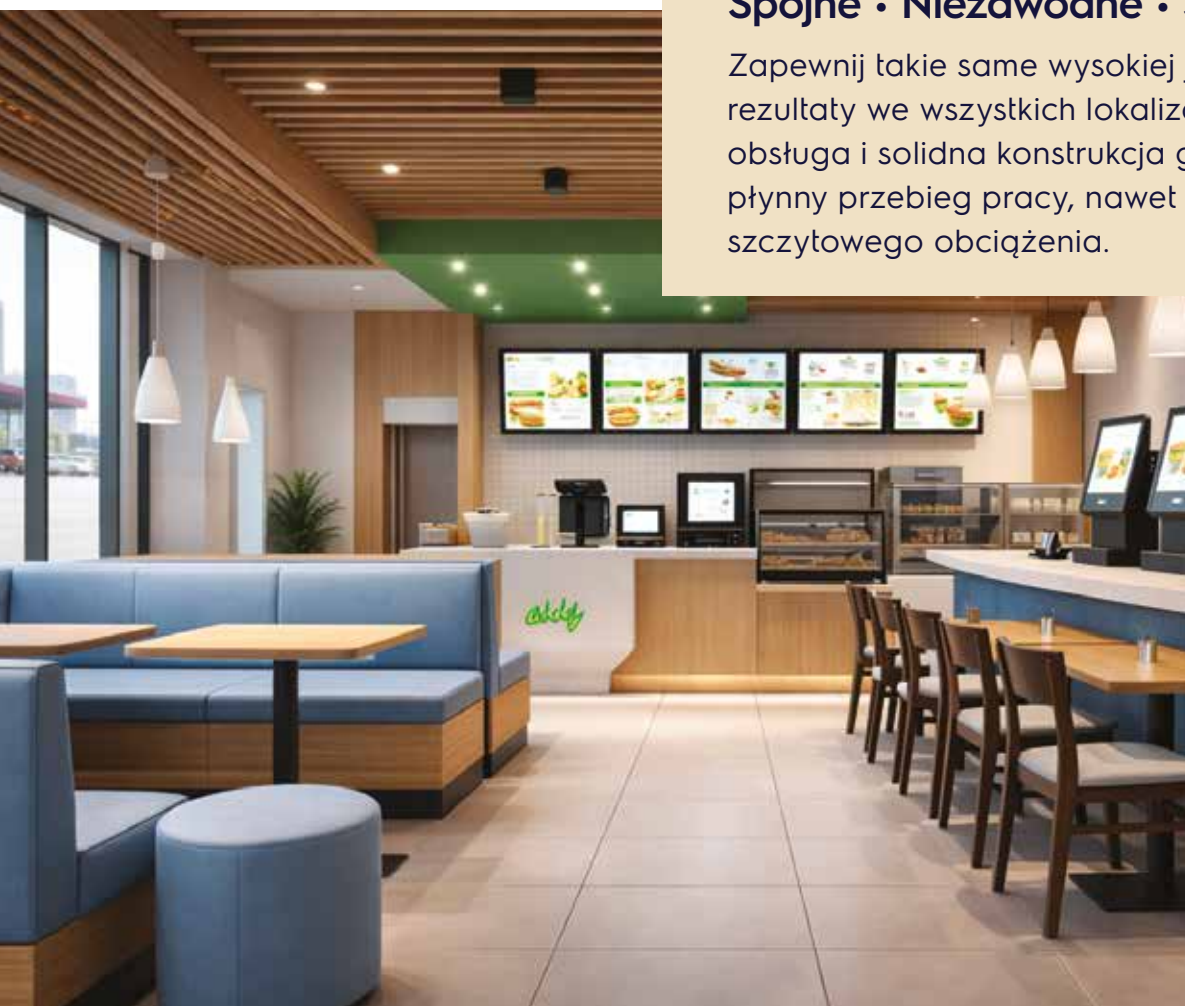
Doskonałość smażenia, wszędzie

Nasze frytownice zostały zaprojektowane, by sprostać wymaganiom szerokiego zakresu środowisk gastronomicznych. Od dużych sieci po niezależne restauracje, puby i bistro, dostarczamy wydajność, niezawodność i efektywność, umożliwiając Twojej kuchni osiągnięcie najlepszych wyników każdego dnia.

Sieci

Spójne • Niezawodne • Skalowalne

Zapewnij takie same wysokiej jakości rezultaty we wszystkich lokalizacjach. Łatwa obsługa i solidna konstrukcja gwarantują płynny przebieg pracy, nawet podczas szczytowego obciążenia.





Restauracje

**Wszechstronny • Precyzyjny •
Stabilny**

Radź sobie z różnorodnym menu z pewnością.
Stabilne temperatury i intuicyjne sterowanie
wspierają stałą jakość, partia po partii.

Bistro Puby

**Kompaktowy • Wydajny
• Gotowy**

Profesjonalna wydajność w
ograniczonej przestrzeni. Prosty w
obsłudze, łatwy do czyszczenia i
wystarczająco wytrzymały do
codziennej pracy.



Linia frytownic e-XP

OptiOil Frytownice^{HP}



	700			900	
Komory (nr/L)	2x5 L	1x10 L	2x10 L	1x15 L	2x15 L
Energia	Elektryczna	Elektryczna	Elektryczna	Elektryczna	Elektryczna
Elementy grzewcze	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne
Szerokość (mm)	400	400	800	400	800
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący
Wydajność (kg/h)	19	22	43	33	66
Cechy specjalne	Cyfrowy interfejs Zaawansowany system filtracji z pompą Alarm poziomu oleju Tryb czuwania			Cyfrowy interfejs Zaawansowany system filtracji z pompą Alarm poziomu oleju Tryb czuwania	

Frytownice^{HP}



	700	900		
Komory (nr/L)	1x15 L	1x23 L	1x23 L	1x23 L
Energia	Elektryczna	Gaz i elektryczna	Gaz i elektryczna	Gaz i elektryczna
Elementy grzewcze	Zewnętrzne	Zewnętrzne	Zewnętrzne	Zewnętrzne
Szerokość (mm)	400	400	400	400
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący
Wydajność (kg/h)	n.d.	38	38	38
Cechy specjalne	Cyfrowy interfejs / Programy	Cyfrowy interfejs / Programy	Cyfrowy interfejs / Programy / Zaawansowany system filtracji z pompą	Cyfrowy interfejs / Programy / Zaawansowany system filtracji z pompą / Autogotowanie / Automatyczny system podnoszenia kosza

Standardowe frytownice 900



900							
Komory (nr/L)	1x15 L	2x15L	1x18 L	2x18 L	1x23 L	1x23 L	2x23 L
Energia	Gaz i elektryczna	Gaz i elektryczna	Elektryczna	Elektryczna	Gaz	Gaz i elektryczna	Gaz i elektryczna
Elementy grzewcze	Zewnętrzne	Zewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Zewnętrzne	Zewnętrzne
Szerokość (mm)	400	800	400	800	400	400	800
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący	Wolnostojący
Wydajność (kg/h)	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	36	36	72

Standardowe frytownice 700



700							
Komory (szt./L)	2x5 L	1x7 L	2x7 L	12 L	2x12 L	14 L	2x14 L
Zasilanie	Elektryczne	Gaz i elektryczne	Gaz i elektryczne	Elektryczne	Elektryczne	Elektryczne	Elektryczne
Elementy grzewcze	Wewnętrzne	Zewnętrzne	Zewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne	Wewnętrzne
Szerokość (mm)	400	400	800	400	800	400	800
Konfiguracja	Nawierzchniowa	Nawierzchniowa i Wolnostojąca	Nawierzchniowa i Wolnostojąca	Nawierzchniowa	Nawierzchniowa	Wolnostojąca	Wolnostojąca
Wydajność (kg/h)	20	11	22	18	36	n.d.	n.d.

Standardowe frytownice 700



700	
Komory (szt./L)	15 L 2x15 L
Energia	Gaz i elektryczne Gaz i elektryczne
Elementy grzewcze	Zewnętrzne Zewnętrzne
Szerokość (mm)	400 800
Konfiguracja	Wolnostojący Wolnostojący
Wydajność (kg/h)	20 40

Kompaktowe frytownice 600



600		
Komory (nr/L)	1x9 L	1x9 L
Energia	Elektryczne	Elektryczne
Elementy grzewcze	Wewnętrzne	Wewnętrzne
Szerokość (mm)	200	200
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący
Wydajność (kg/h)	18	18
Cechy specjalne	Tryb czuwania	Filtr czuwania z pompą oleju

Akcesoria do frytownic e-XP

Przegląd akcesoriów do frytownic e-XP na wysokim poziomie. Aby uzyskać pełną ofertę, prosimy o zamówienie pełnego „Przeglądu oferty akcesoriów”.

Kosze

Dostępne w szerokim zakresie rozmiarów, w zależności od modeli i pojemności frytownic, które oferujemy.



Filtracja i czyszczenie

Wszystko, czego potrzebujesz do prawidłowej konserwacji urządzenia, zapewniając niezmiennie doskonałą wydajność:

- Tace na osady
- Systemy filtracji oleju
- Narzędzia do udrażniania
- Pompy
- Deflektory
- ... i wiele więcej!



Taca na osady



Systemy filtracji oleju



Pręt do udrażniania



Przedłużenie z pompą do odprowadzania oleju



Deflektor



Essentia Zespół do Twojej dyspozycji. Zawsze i wszędzie

Essentia to serce doskonałej obsługi klienta: dedykowana usługa, która zapewnia Twoją przewagę konkurencyjną. Essentia oferuje wsparcie, którego potrzebujesz, i dba o Twoje procesy dzięki niezawodnej sieci serwisowej, gamie usług szytych na miarę oraz innowacyjnej technologii.

Możesz liczyć na ponad 2200 autoryzowanych partnerów serwisowych, 10 000 inżynierów serwisu w ponad 149 krajach oraz ponad 170 000 zarządzanych części zamiennych.

Sieć serwisowa, zawsze dostępna

Jesteśmy gotowi i zobowiązani, aby wspierać Cię unikalną siecią serwisową, która ułatwia Twoją pracę.

Utrzymuj sprzęt w doskonałej kondycji

Prawidłowa konserwacja zgodnie z instrukcjami i zaleceniami Electrolux Professional jest niezbędna, aby uniknąć nieoczekiwanych problemów. Electrolux Professional Customer Care oferuje szereg usług serwisowych szytych na miarę. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z wybranym autoryzowanym partnerem serwisowym Electrolux Professional.

Możesz polegać na szybkim wysłaniu oryginalnych akcesoriów i materiałów eksploatacyjnych, rygorystycznie testowanych przez ekspertów Electrolux Professional, aby zapewnić trwałość i wydajność Twojego sprzętu oraz bezpieczeństwo użytkownika.





Doskonałość jest podstawą wszystkiego, co robimy.
Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do
Doskonałości dzięki naszym ludziom, innowacjom, rozwiązaniom i usługom.
Być tym Jedynym, który ułatwia życie zawodowe naszym klientom,
bardziej opłacalnym – i naprawdę zrównoważonym każdego dnia.

Śledź nas na



www.electroluxprofessional.com/pl

Doskonałość z myślą o środowisku

- ▶ Większość fabryk Grupy Electrolux Professional posiada certyfikaty niezależnych jednostek zgodne z normami ISO (Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna) ISO 9001 i ISO 14001, a niektóre zakłady również certyfikaty ISO 50001 i ISO 45001.*
- ▶ Skupiamy się na opracowywaniu innowacyjnych i zrównoważonych rozwiązań zaprojektowanych pod kątem niskiego zużycia wody, energii i detergentów oraz ograniczonych emisji.
- ▶ Nasze produkty są dostosowane do komfortu użytkownika na podstawie zasad ergonomii i naturalnego przebiegu pracy, osiągając maksymalną wydajność przy minimalnym wysiłku. Przeprowadzamy również certyfikacje ergonomiczne przez niezależne jednostki na wybranych produktach (ERGOCERT).
- ▶ Dobór materiałów i technologii do naszych produktów jest zgodny z dyrektywami REACH (Rejestracja, Ocena, Autoryzacja i Ograniczenie Chemikaliów) oraz RoHS (Ograniczenie Substancji Niebezpiecznych 2011/65/UE) w celu ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska.



*szczegóły w corocznym Raporcie Zrównoważonego Rozwoju na: electroluxprofessionalgroup.com