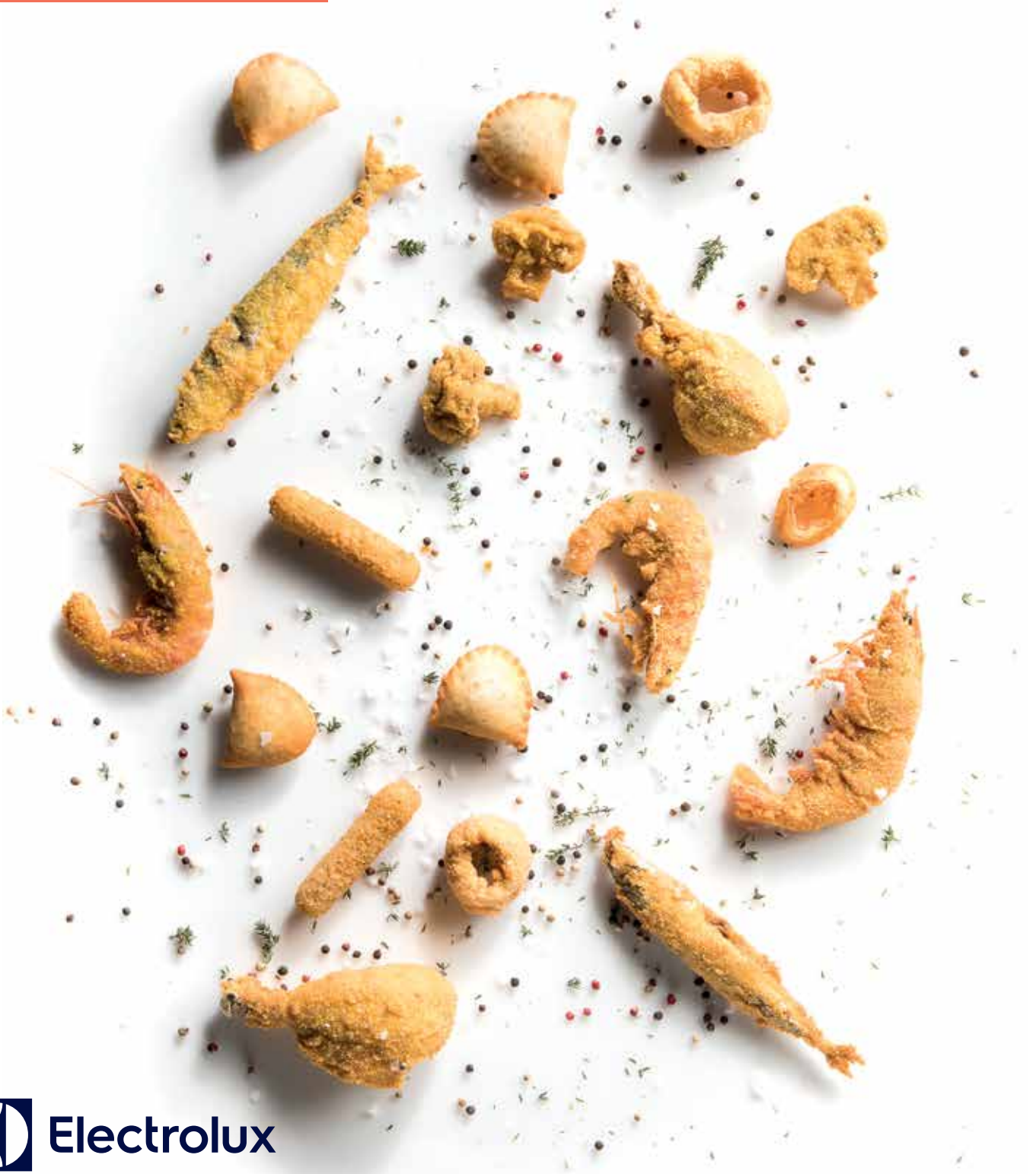


Electrolux Profesyonel  
Tam Servis Restoranlar  
ve Zincirler



# Çıtır çıtır ve sağlıklı

İşlerinizi Electrolux  
23 L HP Fritöz ile büyütün



# Siz anlattınız...

“Herkesin mutfağı farklı boyutlardadır, bu nedenle verimlilik ve esneklik en çok dikkat edilmesi gereken konulardır. Bununla birlikte menülerimiz geleneklerimizin birleşiminden oluşmaktadır. Dolayısıyla tüm mutfak boyutlarına uyabilen ve bir menüden diğer bir menüye geçiş esnekliği sunarak kolay ve hızlı bir iş akışı sağlayan, tüketim ve bakımı göz önünde bulundurarak kalite ve kullanılabilirliği garanti eden ekipmanlara gereksinim duyarız”.

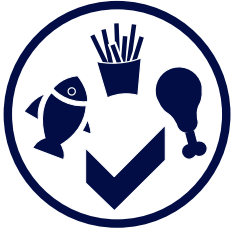
 Electrolux

# ...biz dinledik

İşte bu nedenle yeni nesil **Electrolux HP Fritözler**, tümü yüksek verimlilik ve **en iyi pişirme sonuçları** için özel olarak tasarlanmış **Otomatik Yük Dengeleme** ve **Gelişmiş Filtreleme Sistemi** gibi yeni özellikler ile işletme maliyetlerinizi düşürmenize ve yiyeceklerinizi hiç olmadığı kadar iyi kızartmanıza yardımcı olur.



**Yüksek**  
**verimlilik**



**Az**  
**israf**



**Kolay**  
**kullanım**



**Yiyecek**  
**kalitesi**



**Çevreci**

yiyecek kalitesi

sürdürülebilirlik



# Her porsiyon daha hızlı, daha kolay, daha çıtır

İşletme maliyetlerinizi düşürmek, iş akışınızı iyileştirmek ve mükemmel bir şekilde kızarmış yiyecekler mi servis etmek istiyorsunuz? **Electrolux HP Fritözler**, işinizi hızlandırmanıza yardımcı olacak yeni özellikler içermektedir.



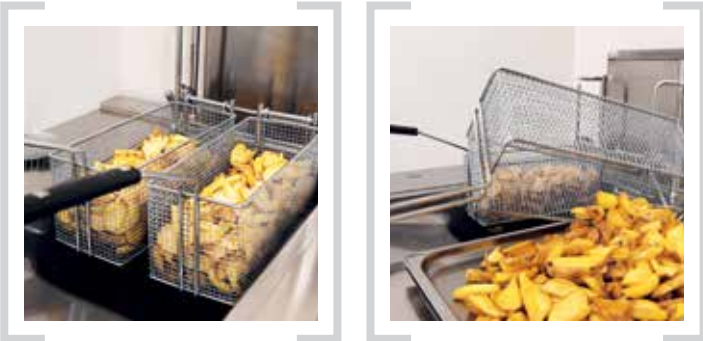
Bir saatte hazne başına  
**38 kg\***'a varan  
patates pişirme kapasitesi

\* ASTM F1361'den Standart Referans - Derin Fritözler



**Yüksek Üretkenlik + Yüksek Verimlilik**  
**Yüksek Kazanç**

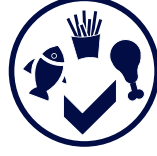
**Daha fazlasını, daha iyi ve daha hızlı kızartın.** Yüksek derecede hızlı ısınma ve hızlı sıcaklık geri kazanma özellikleri yüksek performans sunar ve daha fazla yiyeceği, daha kısa sürede pişirmenize olanak sağlar. Daha yüksek verimlilik, işletmeniz için daha yüksek kazanç demektir.





## Çevreci

**İşletme maliyetlerinizi ve yağ tüketiminizi azaltın.** Yeni kağıt filtreler ile en küçük yiyecek parçaları bile kalmaz ve yağ ömrü ikiye katlanır. İşletmeniz için ve çevre için daha iyi...



## Tutarlı Pişirme Sonuçları

**Otomatik Pişirme Fonksiyonu** ile farklı miktarlardaki aynı yemeği, her serviste **mükemmel bir şekilde kızartın.** Garantili tutarlı sonuçlar için pişirme programları, yüklediğiniz miktara göre otomatik şekilde uyarlanır.

## 5 farklı yiyecek için 5 program ayarı

En sık kullandığınız kızartma programlarını kolayca kaydederek, daha hızlı çalışın ve kullanıcı hatalarını ortadan kaldırın. Kolayca programlayarak: zamandan tasarruf edin ve mutfağınızda verimliliği artırın.



## Kolay kullanım

Özel olarak tasarlanmış aksesuarlar ile **daha kolay, daha hızlı iş akışı.** Çift filtreleme sistemi ile yağ daha uzun süre temiz kalır. **Preslenmiş çelik haznelerin yuvarlak kenarları** sayesinde kolayca temizlenir.



## Çok Daha Güvenli

Yağın tehlikeli sıcaklıklara eriştiğini algılayan **Yağ Güvenlik Cihazı (OSD)** sayesinde yağda yanma riski oluşmaz.

# OSD

Yağ Güvenlik  
Cihazı

# Daha Hızlı, stressiz kızartma



Yiyecekleriniz her seferinde daha hızlı ve daha kolay bir şekilde mükemmel çıtırlığa sahip olur. Zamandan tasarruf sağlayan Electrolux **Otomatik Pişirme Fonksiyonu**, kızartma stresini ortadan kaldırır ve pişirme ayarlarını yüklediğiniz miktara göre otomatik olarak belirler.

**Büyük veya küçük, her yiyecek miktarı mükemmel bir şekilde kızartır.**

## Biliyor musunuz ?

Her yeni yiyecek miktarı için fritöz ayarlarınızı değiştirmek, verimliliğinizi büyük ölçüde düşürür. Zamandan tasarruf sağlayan, yeni **Otomatik Yük Dengeleme** özelliği, mutfağınızda verimliliği en üst düzeye çıkarır.

## Kızartma süresi\*



Tek porsiyon

1'20"



Orta miktarda yükleme

2'10"



Tam yükleme

3'

\* Gerçek pişirme süreleri, ham maddenin kesilme şekline ve türüne göre değişiklik gösterebilir.

Otomatik Pişirme Programı



**En iyi sonuçlar ve rahatlık**

**Otomatik Pişirme Fonksiyonunu** seçtiğinizde HP Fritöz, yüklediğiniz yiyecek miktarına uygun olarak **pişirme programını otomatik şekilde ayarlar** ve her seferinde mükemmel sonuçlar sunar.



**Bir kerede hepsini kaydedin**

Yerel ürünlerinize göre en fazla **5 pişirme programına** kadar kişiselleştirme yapabilirsiniz.



**Daha fazlasını öğrenmek için tarayın**

# Sizin için daha iyi, çevre için daha iyi



Kullanımı kolay, entegre **Gelişmiş Filtreleme Sistemi** ile yağ israfının önüne geçin ve işletme maliyetlerinizi azaltın. Yerleşik yağ sirkülasyon pompası temizleme ve filtreleme işlemlerini daha hızlı ve daha güvenli bir hale getirmekle birlikte, **daha iyi yiyecek kalitesini** de garanti eder.



## Temiz tutun. Gelişmiş Filtreleme Sistemi\*

### 2 aşamalı filtreleme

- ▶ Paslanmaz çelik filtre, en büyük parçaları ortadan kaldırır.
- ▶ Ek kağıt filtre, en küçük parçacıkların bile kaldırılmasını sağlar.

\* Yağ sirkülasyon pompalı tüm fritözlerde mevcuttur.

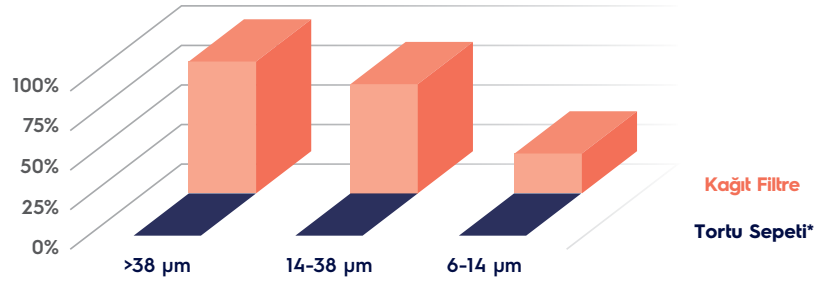


## Doğru filtrenin farkı nedir?

Fritözünüzde doğru kağıt filtresini kullanarak, yağınızın ömrünü büyük ölçüde arttırın ve yiyeceklerinizin fazla yağlı olmasını önleyin.



### YIYECEK KALINTILARINI KALDIRMA KAPASİTESİ



ISO 4406 uyarınca yapılan testlerin ardından yeniden düzenlenen veri göstergeleri. Not: Yemek kırıntılarının şekil ve boyutları ile yağ örneklerindeki dağılımlarının eşit olmaması nedeni ile sonuçlar farklılık gösterebilir.

Geleneksel paslanmaz çelik filtreler 200 µm üzerindeki kalıntılar için etkilidir.

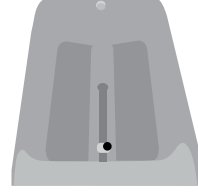
Çift filtreleme sistemi ile yağınızdaki kalıntıların ne derece yok edilebileceğine göz atın.



Daha fazlasını öğrenmek için tarayın

# 10 kolay adımda günlük kullanım

**23 L HP Fritöz**, iş hayatınızı kolay, hızlı ve daha verimli hale getirmek için tasarlanmıştır.



Hazneyi ve yağ pompasını temizleyin veya tamamen değiştirin.



Kolay ve hızlı temizlik için, hazne ve deflektörün tortu sepetini kullanın.



**AÇIK**

Filtrenin yerinde olduğundan ve boşaltma vanasının açık olduğundan emin olun.



Düzenli filtreleme işlemi, yağ ömrünü uzatmaya yardımcı olur.



**100°**

Yağın soğumasını bekleyin



Gerekirse yağ ekleyin



Daha yüksek verimlilik için yağ seviyesine her

\*Bunlar genel verilerdir ve yerel koşullara göre değişiklik gösterebilir.



tan sonra, tüm aksesuarları  
ve fritözün kapağını kapatın.



**KAPAT**

Yağ toplama haznesinin yerinde olduğunu ve  
boşaltma haznesinin kapalı olduğunu kontrol edin



**Yağ koymadan  
Fritözü çalıştırmayın**

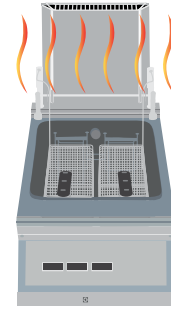
Yağ ekleyin  
veya yağı geri pompalayın



Çalıştırın ve sıcaklığı ayarlayın  
veya program seçin



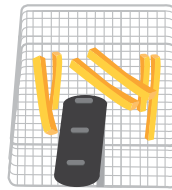
**180 °C\***



Sıcaklığa erişmek için  
ısıtma süresi 10 dakikadır



**Mükemmel bir çıtırlığa ulaşmak için  
ayarlanan sıcaklığa erişilmesini bekleyin**



Yükleyin ve kızartın



**Sıcak yağa buz veya  
su girmesini önleyin**

elde etmek  
zaman uyun

**NUNDA**

**1. ÇALIŞTIR**

**2. ÇALIŞIRKEN**

# Her yüklemde mükemmel sonuçlar...

Her tür kızartma gereksinimiz için, yeni nesil **Electrolux HP Fritözler**, işletmenizde büyük fark yaratır.



## Barlar ve Kafeler 18 kg\* patates/saat

### Küçük boyut, yüksek verimlilik

Süper kompakt **9 L HP Fritöz** verimlilik ve üretkenlikten ödün vermeden, en dar alanlar için bile uygundur. 9 L fritözler, bir saatte **18 Kg\*** mükemmel çitir yiyecekler kızartabilir.

küçük

## Tam Servis Restoranlar 36 kg\* patates/saat

### İş akışını optimize edin

Geniş kapasite ve hızlı sıcaklık geri kazanımı sayesinde yüksek verimlilik garantidir.

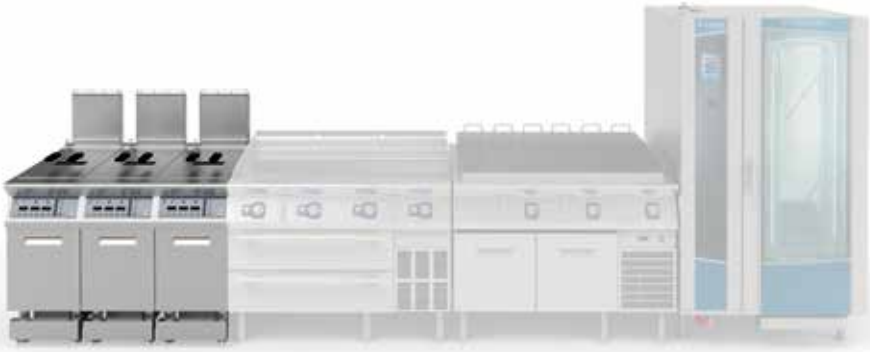


"Kısıtlı alanlarda bile lezzetli,  
kızarmış yiyecekler hazırlayıp  
servis edebilirsiniz."

orta

\* Verimlilik: Veriler ASTM F1361 test prosedürüne dayanmaktadır ve patates kızartmaları ile ölçülmüştür.

# ..ihtiyacınız olan her yerde



## Hızlı Servis Restoranı 38 kg\* patates/saat

### Otomatik Yük Dengeleme ve Yüksek Verimlilik Üniteleri

Siparişler çoğaldığında, süper programlanabilir **23 L HP Fritöz** en iyi çözümdür. Saatte **38 kg'ya varan** kızartma işleminde, otomatik pişirme fonksiyonu sayesinde talepleri yiyecek kalitesini garantileyerek karşılama; yağ sirkülasyon pompası ve filtreleme sistemi sayesinde yağınızı temiz tutma konularında sorun yaşamazsınız.

# büyük



# Kızartma İp Uçları

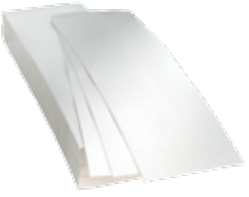


- ▶ **Doğru yağ** seçin. Ne kadar doymuş yağ olursa, o kadar iyidir.
- ▶ Yiyecek kırıntılarının yanmasını önleyen **aksesuarlar** kullanın.
- ▶ Daha uzun bir yağ ömrünü garantileyen **filtreler** kullanın.
- ▶ **Otomatik Pişirme** ve **Kaldırma Sistemi** ile **zamanı** kontrol ederek daha sağlıklı kızarmış yiyecekler hazırlayın.



# Aksesuarlar

Özel aksesuar yelpazemizden seçim yaparak fritözünüzden en iyi şekilde yararlanın.



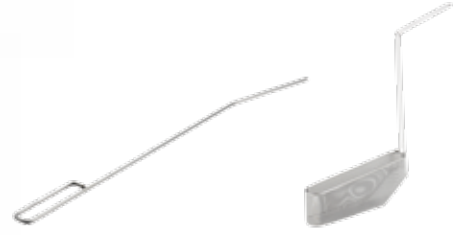
Gelişmiş Filtreleme Sistemi için Kağıt Filtre Paketi



Gelişmiş Filtreleme Sistemi için Kit



Filtreler



Tıkanmayı önleyen çubuklar



Tortu sepeti



Yağ Boşaltma Borusu



Yağ Boşaltma Uzantıları



Deflektör



Küçük Kapak



Paslanmaz çelik yağ filtresi

# Size hizmet etmek için bir aradayız

Sizin memnuniyetiniz bizim memnuniyetimizdir. **149**'dan fazla ülkede **2.200**'in üzerinde **Yetkili Electrolux Servis Ortağına** sahip geniş Müşteri Hizmetleri ağıımız sayesinde, ihtiyacınız olan her şey emrinizde. **10.000 profesyonel teknisyen** ve **170.000**'in üzerinde **yedek parça** stoğu mevcuttur. Her zaman yanınızdayız, her zaman sizler için hazırız...



## Ekipmanınızın performansını koruyun

Kapsamlı **aksesuar, sarf malzemeler ve orjinal yedek parçalarımızı** kullanarak, ekipmanınızdan tutarlı bir performans ve verimlilik alın. İşletmeniz için mükemmel uyum...



## Hizmet sözleşmeleri, rahatlık

Electrolux ekipmanları uzun ömürlü olarak üretilmiştir. Müşterilerimizin hayatını kolaylaştırmak söz konusu olduğunda, sizi, ekipmanın kurulduğu günkü gibi verimli ve karlı olmasını sağlayan çözümlerle destekliyoruz. Beklenmedik sorunlardan kaçınmak için **Electrolux**



**Webstemizden**  
Daha fazla bilgi  
alabilirsiniz

**Kılavuzları** ve önerilerine uygun şekilde, doğru bakım yapılması gerekmektedir.

**Electrolux Müşteri Hizmetleri**, birçok **özel servis paketi** sunar. Daha fazla bilgi için, tercih ettiğiniz Electrolux **Yetkili İş Ortağımız** ile iletişime geçebilirsiniz.



# 900 HP Fritöz Serisi

Küçük işletmeniz veya büyük tam servis restoranınız için, **23 L HP Fritöz** sizi yarı yolda bırakmadan hizmet sunabilir.

## HP Fritöz



**22 - 23 L**

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazne
- ▶ Standart programlar
- ▶ Eritme fonksiyonu



**22 - 23 L**

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazne
- ▶ Standart programlar
- ▶ Eritme fonksiyonu
- ▶ Yerleşik yağ sirkülasyon pompası



**22 - 23 L**

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazne
- ▶ Standart programlar
- ▶ Eritme fonksiyonu
- ▶ Yerleşik yağ sirkülasyon pompası
- ▶ Yerleşik sepet kaldırma sistemi



**22 - 23 L**

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek hazne
- ▶ Standart programlar
- ▶ Eritme fonksiyonu
- ▶ Yerleşik yağ sirkülasyon pompası
- ▶ Yerleşik sepet kaldırma sistemi
- ▶ Otomatik Yük Dengeleme özelliği içeren programlar
- ▶ Gelişmiş Filtreleme Sistemi içeren programlar

## Standart kontrollü modeller



**22 - 23 L**

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Tek veya çift hazne



**22 - 23 L**

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Çift hazne



**15 L**

- ▶ Gazlı veya elektrikli
- ▶ Set üstü veya ayaklı
- ▶ Tek hazne veya Çift hazne
- ▶ V şeklinde veya Haznede ısıtma elementli



**18 L**

- ▶ Gazlı veya Elektrikli
- ▶ V şeklinde veya Haznede ısıtma elementli
- ▶ Programlanabilir

# 900 Fritöz Serisi

# 700 Fritöz Serisi

Farklı gereksinim ve boyutlar için tüm elektrikli veya gazlı modellerimizi keşfedin.

## Düşük üretkenlik (10-11 kg patates/saat)



5 L



7 L

### Versiyonlar:

- ▶ Gazlı veya Elektrikli
- ▶ Set üstü veya Ayaklı
- ▶ Tek hazne veya Çift hazne

## Orta Boyutlu (18-20 kg patates/saat)



12 L



14 L



15 L\*

### Versiyonlar:

- ▶ Gazlı veya Elektrikli
- ▶ Set üstü veya ayaklı
- ▶ Tek hazne veya Çift hazne
- ▶ V şeklinde veya Haznede ısıtma elementli

# 600 Fritöz Serisi



9 L - süper kompakt

### Versiyonlar:

- ▶ Ayaklı
- ▶ Süper Kompakt
- ▶ Yağ sirkülasyon pompası
- ▶ Tek hazne



\* Standart yerleşik filtreleme sistemi ile programlanabilir, elektrikli.



Electrolux Mükemmelliğini keşfetmek  
ve diğer fikirlerimizi incelemek için:  
[www.electrolux.com.tr/professional](http://www.electrolux.com.tr/professional)  
[www.electrolux.com/professional](http://www.electrolux.com/professional)



electroluxprofesyonel

## Mükemmellik çevreyi unutmadan

- ▶ Tüm Electrolux fabrikaları ISO 14001 sertifikalıdır.
- ▶ Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjan tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.
- ▶ Ürünlerimizin %70'ten fazlası, müşterilerin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleriyle güncellenmiştir.
- ▶ Tüm Electrolux çözümleri ROHS ve REACH uyumludur ve %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.
- ▶ Ürünlerimizin %100'ü kalite testinden geçirilir ve cihazların tüm fonksiyonları uzman teknisyenler tarafından tek tek kontrol edilir.

