

**Caractéristiques techniques**

| Largeur                                       |    | Alimentation                   |                                | Voltage                             |  | Puissance                       |       | Absorption électrique                 |           |
|-----------------------------------------------|----|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--|---------------------------------|-------|---------------------------------------|-----------|
| 400                                           | mm | Gaz                            |                                | 220/1/50-60Hz                       |  | 21                              | kw    | 0,1                                   | Amp       |
| Profondeur                                    |    | Capacité de la cuve de cuisson |                                | Panneau de contrôle à écran tactile |  | Productivité horaire            |       | Efficacité énergétique nominale       |           |
| 900                                           | mm | 20                             | litre                          | 7 pouces                            |  | 32-48                           | kg/h* | 0,074                                 | Euro/kg** |
| Hauteur (par rapport à la surface de travail) |    | Consommation de gaz G20 (m3/h) | Consommation de gaz G30 (kg/h) | Melting                             |  | Système de filtrage automatique |       | Levage automatique du (des) panier(s) |           |
| 900                                           | mm | 2,11                           | 1,64                           | inclus                              |  | inclus                          |       | no                                    |           |



**Caractéristiques générales**

SUPERFRY À GAZ 1 CUVE 20L Friteuse réalisée en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10 mm. Cuve moulée en forme de Y, sans soudure, à bords largement arrondis - pour un nettoyage plus facile et plus efficace - Large zone froide pour la stabilisation des résidus de cuisson. Vidange d'huile au fond de la cuve droite et de grand diamètre (Ø38mm – Ø1.5pouces). Contrôle électronique avec interface Touch Screen. Gestion intelligente et intégrée de tous les paramètres de cuisson pour une standardisation maximale de la qualité de la friture – Température de travail maîtrisable jusqu'à 185°C, gestion minutieuse du milieu de cuisson grâce à un algorithme de filtrage et de nettoyage, programme "melting", mode d'économie d'énergie et maintien automatique à 110°C, système de filtrage automatique avec réinsertion automatique de l'huile dans la cuve grâce au système breveté Intercycle qui favorise le nettoyage des résidus de cuisson avant le remplissage de l'huile filtrée dans la cuve. Le chauffage est assuré par des échangeurs de chaleur en acier inoxydable à haute performance placés à l'extérieur de la cuve de cuisson afin de maximiser l'échange de chaleur tout en préservant la largeur maximale de la zone de décantation des impuretés libérées lors de la friture. Contrôle à distance par un système Wi-Fi.

### Caractéristiques de fabrication

Machine réalisée entièrement en acier inoxydable AISI 304 avec finition Scotch Brite · Système de raccordement pour plusieurs unités Superfry (ou Offcar) avec insertion d'un joint étanche (optionnel) · Vidange d'huile Ø1,5pouces (38mm) vers le bac de récupération situé au-dessous, sans courbes où les résidus de cuisson pourraient rester bloqués, grâce à une vanne à boisseau sphérique de Ø1,5pouces en acier inoxydable AISI 304 dotée d'une poignée athermique · Chariot de récupération et de filtrage de l'huile réalisé entièrement en acier inoxydable AISI 304, équipé de roulettes pivotantes et intégré dans la structure du Superfry · Filtre interne en acier inoxydable AISI 304, à mailles fines avec une capacité de filtration jusqu'à 150 microns, facilement lavable (lave-vaisselle) pour une réutilisation continue. Prédiposition à l'utilisation du filtre en papier (à discrétion de l'utilisateur) · Porte battante avec poignée intégrée revêtue de poudre anti-rayures, s'ouvrant à droite et actionnée par une charnière à ressort interne. Le design particulier de la poignée permet à la porte de s'ouvrir jusqu'à 90° même si elle est rapprochée latéralement d'une autre machine de la ligne SUPERFRY ou OFFCAR · Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur.

### Caractéristiques fonctionnelles

Friteuse à gaz avec 1 cuve en acier inoxydable AISI 304 – capacité 20L · Large cuve dans la partie supérieure pour une expansion correcte de l'huile pendant les processus de friture · Le chauffage est assuré par des échangeurs de chaleur en acier inoxydable à haute performance placés à l'extérieur de la cuve de cuisson afin de maximiser l'échange de chaleur tout en préservant la largeur maximale de la zone de décantation des impuretés libérées lors de la friture · Productivité horaire jusqu'à 32 kg/h par cuve · Gestion complète des paramètres de cuisson par un contrôle électronique à écran tactile géré par un algorithme PID. Superfry analyse et modifie les paramètres de cuisson en temps réel pendant le cycle de travail afin de maximiser la texture et la répétabilité de la qualité du produit · Contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de ± 1°C · Librairie permettant de configurer et de récupérer jusqu'à 24 recettes différentes, programme "melting", programme d'économie d'énergie activé automatiquement avec maintien en mode veille de la température de l'huile à 110°C · Système de filtrage de l'huile intégré permettant, grâce au système innovant breveté Intercycle, de nettoyer la cuve de cuisson pendant le cycle de filtrage sans utiliser de douchettes externes et en totale sécurité pour l'utilisateur. Le filtrage est réalisé par un système de pompage automatique, contrôlé par logiciel, où l'huile est remise en circulation à l'intérieur d'un chariot avec bac de récupération, équipé d'un filtre en acier inoxydable AISI 304 avec un maillage fin de 150 microns. En suivant les simples instructions sur l'écran tactile, en agissant sur le levier approprié, la soupape de vidange s'ouvre et l'huile est filtrée par chute dans le chariot de filtrage en passant à travers les mailles du filtre en acier inoxydable. Il y a aussi un cycle de nettoyage de la cuve qui utilise de l'eau et des tablettes dégraissantes (OFF-TAB). Ce cycle, dont les simples opérations sont également guidées par l'écran tactile de la Superfry, permet de nettoyer la cuve de cuisson et le chariot de filtrage lorsque le milieu de cuisson est totalement changé une fois usagée et lorsqu'il ne se prête plus à la friture.

### Interactivité

Interactivité. Une série de tutoriels vidéo expliquant l'utilisation de Superfry et de toutes ses fonctions est à la disposition des utilisateurs de Superfry, simplement en s'abonnant à la chaîne MY OFFCAR. L'utilisateur dispose également d'une connexion cloud pour un contrôle continu et en temps réel de toutes les fonctions de plusieurs équipements Superfry.

### Langues et logiciels disponibles

Langues et logiciels disponibles : ITALIEN - ANGLAIS - FRANÇAIS - ALLEMAND - ESPAGNOL - PORTUGAIS - BULGARE - ROUMAIN - GREC – POLONAIS

### Dotations de sécurité et certifications

Dotations de sécurité et certifications · Thermostat de sécurité · Dispositif de sécurité activant le débranchement des résistances quand elles sont en position verticale (externe) · Alarme sonore lorsque la soupape de vidange d'huile est ouverte · Certifications CE conformément à toutes les directives et règlements en vigueur · Degré de protection IPX4.

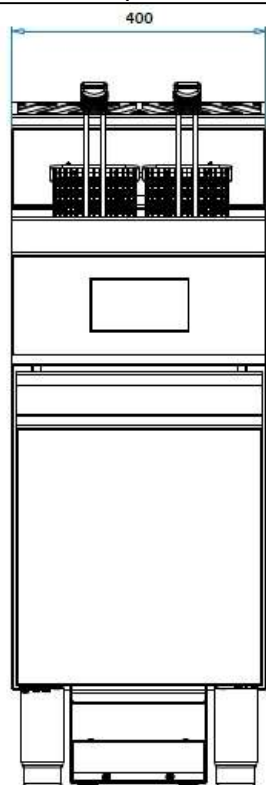
### Équipement standard

Équipement standard · n.2 paniers par cuve en maille d'acier chromé dim. 14.6x40x12 cm · Couvercle en acier inoxydable AISI 304 couvrant totalement la cuve · Maille d'acier chromé à l'intérieur de la cuve · Filtre au fond de la cuve en acier inoxydable AISI 304 facilement amovible · Chariot équipé d'un filtre à mailles fines en acier inoxydable AISI 304 jusqu'à 150 microns · Spatule en silicone pour faciliter le nettoyage · Un paquet de tablettes dégraissantes OFF-TAB.

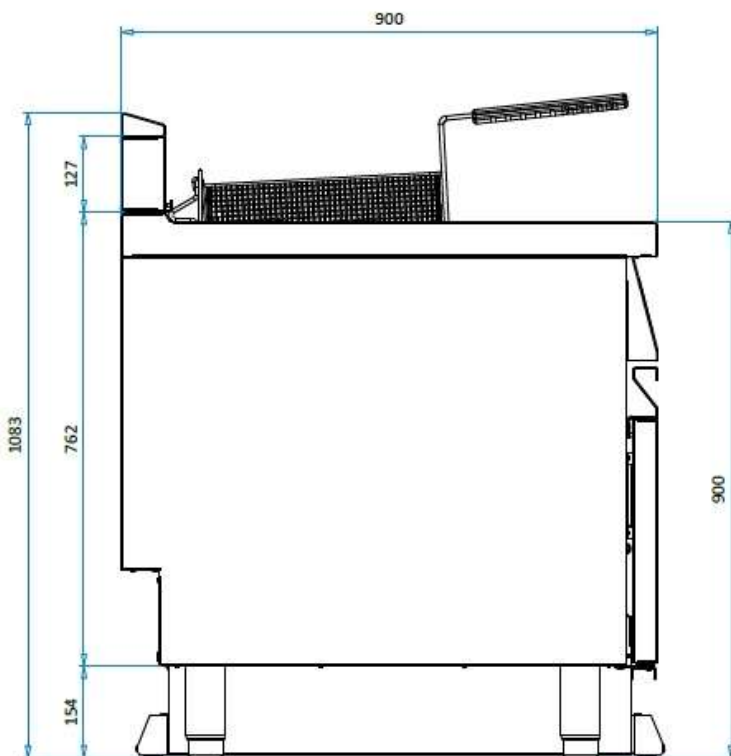
### Équipement optionnel

Équipement optionnel · Kit de roulettes pivotantes en acier inoxydable avec frein · Kit d'aspiration d'huile neuve pour le remplissage de la cuve de cuisson · Kit d'élimination de l'huile usagée · Kit de chauffage du circuit supplémentaire pour l'utilisation d'huile solide (beef tallow).

Dessin technique - vue frontale



Dessin technique - vue latérale



**AUMENTO DELLA  
PRODUTTIVITÀ**

Productivity increase  
Augmentation de la productivité  
Erhöhung der Produktivität  
Aumento de la productividad



**GESTIONE DELL'OLIO**

Oil management  
Gestion de l'huile  
Öl-Zustand  
Gestión del aceite



**SENSIBILITÀ AL CARICO**

Adaptive load compensation  
Sensible au chargement  
Belastungsempfindlichkeit  
Sensibilidad de carga



**RICETTE CONFIGURABILI**

Configurable recipes  
Recettes configurables et personnalisables  
Konfigurierbare Rezepte  
Configuración de recetas



**EFFICIENZA ENERGETICA**

Energy efficiency  
Efficacité énergétique  
Energiesleistungsfähigkeit  
Eficiencia energética



**PROGRAMMI DI LAVAGGIO**

Washing cycle  
Système d'assistance au nettoyage  
Waschzyklus  
Programa de lavado



**RESISTENZA ALL'USO**

Durability Resistance à l'usage  
Resistance à l'usage  
Verschleißfestigkeit  
Alta resistencia al uso



**MANUTENIBILITÀ**

Maintainability  
Maintenabilité  
Einfache Wartung  
Mantenimiento



**KNOWLEDGE**

Knowledge  
Connaissance  
Kenntnis  
Conocimiento



**IOT & DDC**

IOT & DDC  
IOT & DDC  
IOT & DDC  
IOT & DDC



**PREVISIONE MATERIE PRIME**

Raw material forecast  
Prévisions achat matières premières  
Rohstoffvorschau  
Previsión de materia prima



**INTERFACCIA UTENTE**

User-friendly interface  
Interface utilisateur  
Benutzeroberfläche  
Interfaz del usuario

\* Les données se réfèrent à des conditions de travail moyennes et hypothétiques.

Les données réelles peuvent différer en fonction des conditions de travail effectives.

\*\* Simulé selon les coûts énergétiques suivants (gaz G20 - 0,10 Euro/KWh ; G30 - 0,15 Euro/Kwh et électricité 0,20 Euro/KWh)