

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10491013	N9FRE20HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 900



DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Isolation thermique (m2 K/w)	0.263
Production horaire (kg/h)	40*-60
* Les données se réfèrent à des conditions de travail moyennes et hypothétiques. Les données réelles peuvent différer en fonction des conditions de travail effectives.	
Efficacité énergétique nominale (Euro/kg)**	0.095
** Simulé selon les coûts énergétiques suivants (gaz G20 - 0,10 Euro/KWh ; G30 - 0,15 Euro/Kwh et électricité 0,20 Euro/KW)	

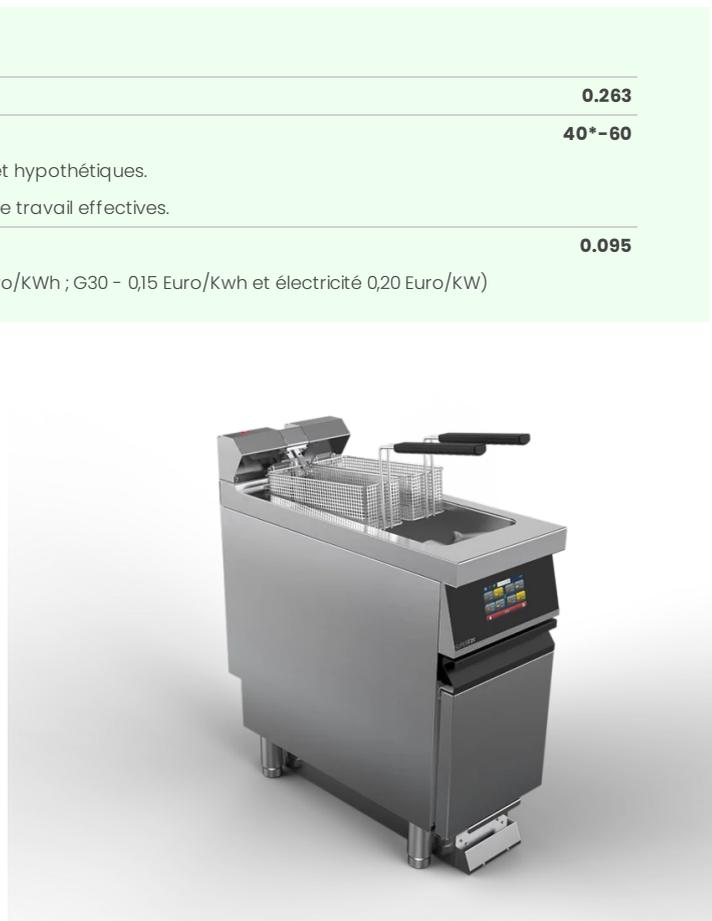
DONNÉES TECHNIQUES

Cuve de cuisson (lt)	1x20lt
Zones de cuisson	1x19,0KW
Puissance électrique (kW)	19
Tension (V)	400/3/50-60Hz
Absorption électrique (Amp)	27.5
Câble d'alimentation*	5G x 4 mm^2
Degré de protection	IPX5
Interface de l'affichage	7"
Relevage automatique des paniers	Non inclus
Filtration automatique	Inclus

*Taille recommandée - respecter la réglementation locale

DONNÉES DES DIMENSIONS

Dimensions du produit (mm)	400 W x 900 D x 900 H
Poids net (kg)	94
Poids brut (kg)	106
Volume de l'emballage (m3)	0.531
Dimensions de l'emballage (mm)	955 x 430 x 1295



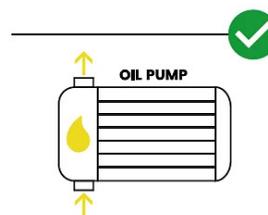
SOLUTION E-PRO

E-PRO est un système avancé qui révolutionne la manière de gérer la friture dans les cuisines professionnelles afin d'accroître la rentabilité. Cette solution innovante se fonde sur trois principes fondamentaux :

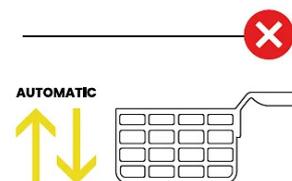
- Efficacité (E)
- Qualité Répétable du produit (PR)
- Optimisation de l'huile (O)



FILTRATION AUTOMATIQUE

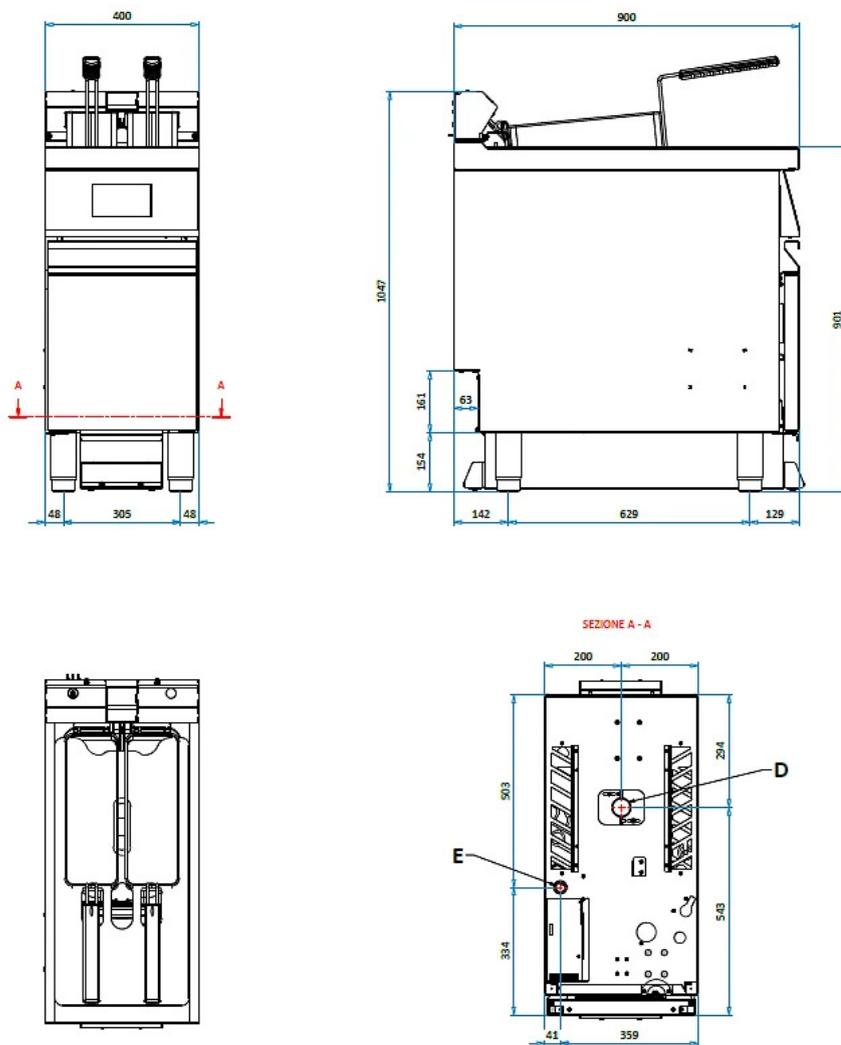


RELEVAGE DE PANIER



CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10491013	N9FRE20HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 900

VUES ÉCLATÉES



RACCORDEMENTS

E = ÉLECTRIQUE	400/3/50-60Hz
D = VIDANGE	1"1/2

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10491013	N9FRE20HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 900

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Contrôle électronique avec interface Touch Screen géré par algorithme PID.
- Système ICS (Système Intelligent de Cuisson) : gestion intelligente des paramètres de cuisson pour une standardisation maximale de la qualité du produit.
- Température de travail gérable jusqu'à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$.
- Programme "Melting" pour une dissolution progressive du milieu de friture (huile ou graisse animale/végétale).
- Programme d'économie d'énergie et maintien de la température de l'huile à 110°C.
- Possibilité de programmer jusqu'à 24 recettes.

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

- Friteuse en acier inoxydable AISI 304 avec finition Scotch Brite, épaisseur du dessus 20/10.
- Cuve emboutie en forme de Y avec des bords arrondis et sans soudure.
- Profonde zone froide pour stabiliser les résidus de cuisson.
- Vidange d'huile droit de grand diamètre $\varnothing 1,5$ pouce (38 mm).
- Chariot de récupération de l'huile en acier inoxydable AISI 304 avec roues pivotantes et pare-éclaboussures.
- Filtre interne en acier inoxydable AISI 304 à mailles fines avec une capacité de filtrage jusqu'à 100 microns.
Possibilité d'utiliser un filtre en papier (en option).
- Porte à charnières avec poignée peinte industrielle avec des poudres époxy anti-traces, résistante aux rayures. Ouverture à 90° vers la droite.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Chauffage obtenu par une *résistance* innovante, très performante, *plate et basculante*, qui peut être facilement nettoyée et retirée de la cuve.
- Filtrage automatique avec retour de l'huile dans la cuve grâce à un système breveté *Intercycle* qui facilite les opérations de nettoyage de la cuve.
(Dans les modèles à double cuve, chaque cuve permet un filtrage totalement indépendant grâce à 2 pompes séparées pour éviter tout mélange des huiles).
- Cycle de nettoyage de la cuve et du chariot de récupération d'huile avec de l'eau et du détergent.

CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉCRAN TACTILE

- Chronométrer le processus de cuisson et signaler visuellement et acoustiquement la fin de la cuisson.
- Compensation de la charge ou "stretch cooking" pour garantir la bonne charge thermique à utiliser pour chaque recette.
- Gestion de l'huile grâce à la fonction SmartFiltration, qui avertit l'utilisateur lorsqu'il doit filtrer.
- Des instructions détaillées à l'écran guident l'utilisateur à travers les différentes fonctions, telles que la filtration, l'évacuation de l'huile et l'ébullition.
- Permet la configuration des recettes et la gestion à distance de la friteuse.
- Connectivité intégrée permettant la gestion des opérations, y compris les mises à jour à distance du logiciel.
- Interface graphique multilingue.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10491013	N9FRE20HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 900

INTERACTIVITÉ

- Connexion au Cloud pour *contrôler en temps réel* toutes les fonctions de Superfry.
- *Gérez les aspects clés de vos opérations depuis n'importe quel endroit* notamment : contrôle des recettes, consommation d'énergie, utilisation de l'huile, cycles de filtrage et de nettoyage, HACCP.

LANGUES ET LOGICIELS DISPONIBLES

ITALIEN – ANGLAIS – FRANÇAIS – ALLEMAND – ESPAGNOL – PORTUGAIS – BULGARE – ROUMAIN – GREC – POLONAIS – HONGROIS – RUSSE – SERBE – CROATE – SLOVÈNE

TUTORIEL VIDÉO

- *Tutoriels vidéo* expliquant l'utilisation de Superfry et de toutes ses fonctions.



ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

- 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.

OPTIONS

- Kit de modulation de puissance (version électrique S900 uniquement).
- Bouton d'arrêt physique.

ERGONOMIE ET SÉCURITÉ

- **Kit de remplissage d'huile dans la cuve** : permet d'aspirer l'huile nécessaire au remplissage de la cuve de cuisson en toute sécurité, rapidement et sans effort physique lié au lavage de la cuve d'huile au-dessus de 90 cm. (en option)
- **Kit de vidange d'huile usagée** : doté de **4 niveaux de sécurité**, ce dispositif permet de vidanger l'huile de la cuve sans devoir soulever physiquement le chariot de récupération d'huile.
 1. **Sécurité thermique** : Au-delà de 50 °C, il est impossible de pressuriser l'huile en dehors de la cuve de cuisson.
 2. **Sécurité mécanique – Niveau I** : Si le tuyau de vidange de l'huile n'est pas correctement raccordé, la vidange de l'huile usagée ne pourra pas être effectuée.
 3. **Sécurité mécanique – Niveau II** : L'utilisateur doit ouvrir manuellement le robinet terminal ; sinon, l'huile (même sous pression) retournera dans la cuve de cuisson.
 4. **Sécurité mécanique – Niveau III** : Si l'utilisateur soulève le tuyau de vidange au-dessus de la hauteur 90 cm, l'huile retournera dans la cuve au lieu de s'écouler à l'extérieur.
- Chariot de récupération de l'huile avec pare-éclaboussures pour vidange manuelle.

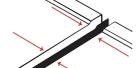
ÉQUIPEMENT STANDARD

QUANTITÉ*	MODÈLE	DESCRIPTION
1	TRO-S9	CHARIOT AVEC FILTRE POUR FRITEUSE SÉRIE 900
1	GASK-S9	JOINT ÉTANCHE POUR MODÈLES S900
2	CMF20	DEMI PANIER POUR FRITEUSE CUVE 20L
1	FFV20	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 20L
1	LID-FV20	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 20LT
1	CABLE	CÂBLE D'ALIMENTATION

* Dans les modèles avec 2 cuves, les quantités sont doublées.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10491013	N9FRE20HPF	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	SUPERFRY 900

ACCESSOIRES (non inclus)

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	IMAGE
20100380	WHEELS	4 ROULETTES EN INOX, 2 AVEC FREIN	
20100566	WHEELS_6	6 ROULETTES EN ACIER INOX, 2 AVEC FREIN	
80300155	CMF20	DEMI PANIER POUR FRITEUSE CUVE 20L	
80300254	CF20	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 20L	
20200150	CCF20	COUVERCLE D'IMMERSION POUR PANIER CUVE 20L	
80300047	FFV20	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 20L	
80300528	GASK-S9	JOINT ÉTANCHE POUR MODÈLES S900	
20100077	TRO-S9	CHARIOT AVEC FILTRE POUR FRITEUSE SÉRIE 900	
20200047	CON-FIL	RÉCIPIENT DE FILTRE POUR FRITEUSE	
20100066	FI00	FILTRE 100 MICRONS POUR FRITEUSE	
80300165	GRID-FV20	MAILLE POUR FRITEUSE DE 20LT	
892052	GLOSIL	GANT EN SILICONE	
891952	SPAT	SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE	
4000161	LID-FV25	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 25LT	
4006039	DEF-FV25	DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE 25LT	
60200678	DEF-FV20	DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE GAZ 20LT	
20100591	LID-FV20	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 20LT	