

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10491033</b>	<b>M9FRE20YF</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>SPRINT Q3.5</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE SUPERFRY ÉLECTRIQUE Q 3.5 – CUVE “Y” (20-23) LITRES – FILTRATION À CHAUD**
**DONNÉES TECHNIQUES**

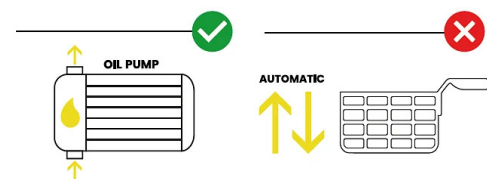
Puissance électrique (kW)	19
Tension standard (V)	380-415 V 3 N ~
Tension standard (V)	Quick Touch 3.5"
N° de zones de cuisson	1x19,0KW
Dimensions de la cuve (mm)	305
Dimensions de la cuve (mm)	460
Dimensions de la cuve (mm)	75
N° de cuves	1x20lt (min 20-max 23)
Degré de protection (mm)	IPX4
Degré de filtration avec filtre de base (µm)	100
Système de filtration avec ajout de FRY SHIELD.	Haute efficacité

**DONNÉES DES DIMENSIONS**

Dimensions du produit (mm)	400 W x 900 P x 900 H
Poids net (kg)	59
Poids brut (kg)	72
Dimensions de l'emballage (m3)	430 x 972 x 1264
Volume de l'emballage (m3)	0.53



POWERED BY


**DONNÉES ÉNERGÉTIQUES**

Production horaire (kg/h)

**32\* -43**

\* 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 (€/kg)\*\*

**0.136**

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

**DURABILITÉ**

• Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02). • Fonction de veille pour l'économie d'énergie et récupération rapide de la température réglée.

**CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION**
**Interface Tactile Quick Touch 3.5"**

Simple et intuitive. Une fois configurée depuis la page d'accueil, une seule action suffit pour démarrer l'utilisation.

- **Gestion double** de la température (précision jusqu'à 1 °C) et du temps de cuisson (précision minutes-secondes).
- **Modes de cuisson** : temps illimité ou 4 recettes configurables, directement disponibles et prêtes à l'emploi depuis la page d'accueil.
- **Chronométrer la cuisson** et signaler visuellement et acoustiquement lorsqu'elle est terminée. (Cela ne s'applique que lors de la cuisson à l'aide du livre de recettes.)
- **Mode Économie d'énergie (ECO Mode)** – activable ou non par l'utilisateur.
- **Mode Fusion (Melting)** – pour la fonte du milieu de cuisson solide, activable ou non par l'utilisateur.
- **Mode Soft-Cooking** – pour les cuissons délicates avec une attention particulière à la consommation énergétique, activable ou non par l'utilisateur.
- **Gestion de la pompe** pour le filtrage à chaud du milieu de cuisson, activable ou non par l'utilisateur. Lorsque la pompe est activée, la source de chaleur

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10491033</b>	<b>M9FRE20YF</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>SPRINT Q3.5</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE SUPERFRY ÉLECTRIQUE Q 3.5 – CUVE “Y” (20-23) LITRES – FILTRATION À CHAUD**

- se déconnecte automatiquement, garantissant ainsi la sécurité maximale de l'utilisateur.

**CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. La juxtaposition précise des plans de travail garantit une hygiène maximale. Les supports en acier inoxydable fournis de série permettent de fixer les appareils entre eux de manière très efficace (joint d'étanchéité en option). Pare-éclaboussures arrière incliné sur le dessus, avec cheminée intégrée pour la dissipation de la chaleur et grille de fermeture en acier amovible. Pieds d'appui au sol, réglables, en acier inoxydable AISI 304 avec base anti-rayures en matière plastique isolante. Rallonge du pied de 60 mm, hauteur standard du plan de travail 900 mm (minimum 895, maximum 955).

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 moulée en forme de Y, sans soudure, avec des bords largement arrondis pour un nettoyage plus facile et plus efficace. Grande zone froide pour stabiliser les résidus de cuisson. Vidange d'huile droite de grand diamètre (Ø38 mm) avec robinet frontal pour faciliter la vidange. Compartiment technique entièrement fermé par un panneau en acier inoxydable AISI 304 pour éviter la pénétration de saletés. Chauffage au moyen d'un élément chauffant basculant à géométrie plate, innovant et à haut rendement, fonctionnel pour minimiser la consommation d'énergie, complètement amovible de la cuve de cuisson pour faciliter les opérations de nettoyage de la cuve. Levage assisté par un double ressort. Crochet de levage de l'élément chauffant intégré de série. Système de sécurité électrique qui bloque le chauffage en cas d'ouverture de la vidange ou de soulèvement de l'élément chauffant. écran digital Touch Screen de 3.5" avec interface simple et intuitive pour la gestion complète des paramètres de cuisson grâce à un contrôle électronique géré avec algorithme PID qui analyse les paramètres de cuisson en temps réel pendant le cycle de travail afin de stabiliser la consistance et la qualité du produit frit. Contrôle de la température jusqu'à 185°C avec une précision de ± 1°C, bibliothèque permettant de programmer et de rappeler jusqu'à 4 recettes différentes (utilisation non simultanée), programme melting pour la dissolution progressive du milieu de friture (huile ou graisse animale/végétale), fonction d'économie d'énergie. **Filtration à chaud par pompe avec réinjection du milieu de friture dans la cuve.** (Dans les modèles à double cuve, chaque cuve permet un filtrage totalement indépendant grâce à 2 pompes séparées afin d'éviter tout mélange des huiles). Nettoyage de la cuve et du chariot filtrant avec de l'eau et un détergent approprié. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Equipement standard : un panier pour les versions à 1 cuve, un panier et deux demi-paniers pour les versions à 2 cuves.

Soubassement inférieur fermé par une porte à charnière en acier inoxydable AISI 304, s'ouvrant à gauche, équipée de charnières à fermeture assistée et d'une poignée ergonomique peu encombrante.

**ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)**

Code	Modèle	Description
ND99	SMART CONTROL	KIT DE GESTION DES CHARGES ÉLECTRIQUES
20101019	FRYMATE9	SYSTÈME DE FILTRATION MÉCANIQUE INTÉGRABLE À UNE FRITEUSE
80300918	FRYSHIELD_M	tampons filtrants pour friteuse (100 pièces/boîte)
20100148	SF_SUCT	KIT DE REMPLISSAGE D'HUILE
20300013	ST_KWMD	KIT DE MODULATION DE PUISSANCE (UNIQUEMENT POUR LA VERSION ÉLECTRIQUE)
nd15	EMBT	BOUTON D'ARRÊT ROUGE
999DEMO	SF_DEMO	FORMATION SUR SITE AVEC CHEF PROFESSIONNEL (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ)
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
80300047	FFV20	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 20L
80300165	GRID-FV20	MAILLE POUR FRITEUSE DE 20LT
20100591	LID-FV20	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 20LT
20200150	CCF20	COUVERCLE D'IMMERSION POUR PANIER CUVE 20L
20100875	SF_TRO	SYSTÈME DE FILTRATION ET DE RÉCUPÉRATION D'HUILE POUR FRITEUSES
20100806	SF_CON-FIL	FILTRE EN ACIER INOXYDABLE 100 MICRONS POUR CHARIOT DE BAC DE RÉCUPÉRATION D'HUILE

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10491033</b>	<b>M9FRE20YF</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>SPRINT Q3.5</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE SUPERFRY ÉLECTRIQUE Q 3.5 – CUVE “Y” (20-23) LITRES – FILTRATION À CHAUD**

**ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)**

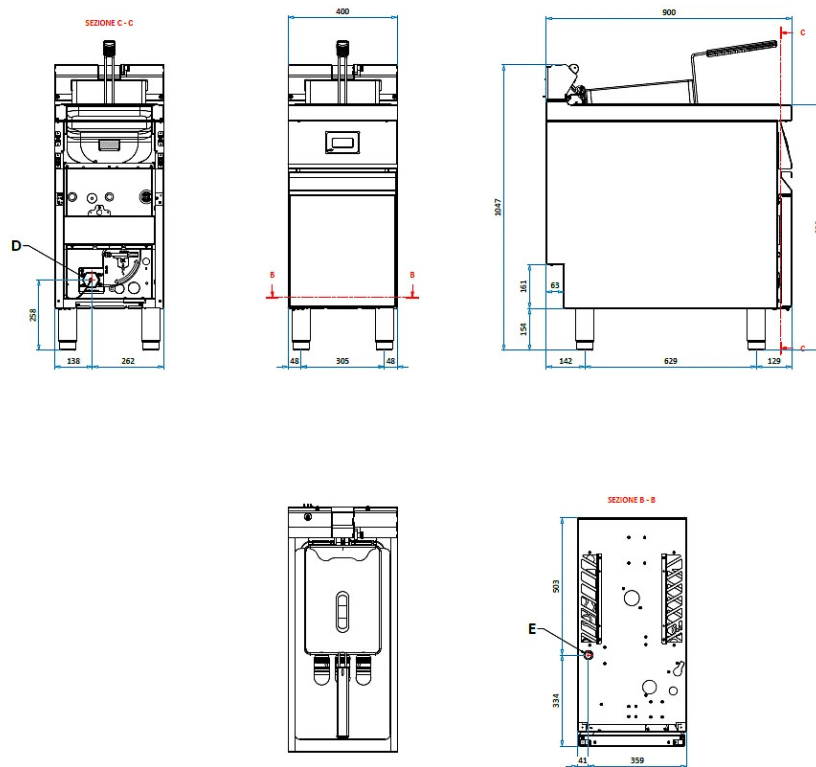
Code	Modèle	Description
80300528	GASK-S9	JOINT ÉTANCHE POUR MODÈLES S900
60201620	SF_TOOL	OUTIL POUR ENLEVER LA DOUILLE DU RÉCIPIENT DE FILTRE
20100207	CLEAN	KIT DE NETTOYAGE (GANT + SPATULE + DÉTERGENT)
892052	GLOSIL	GANT EN SILICONE
891952	SPAT	SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE
388003	FRY-DET	SOLUTION DÉGRAISSANTE POUR FRITEUSE 1 BOÎTE - 6 BOUTEILLES/LITRE

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10491033</b>	<b>M9FRE20YF</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>SPRINT Q3.5</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE SUPERFRY ÉLECTRIQUE Q 3.5 – CUVE “Y” (20-23) LITRES – FILTRATION À CHAUD**

## VUES ÉCLATÉES


**RACCORDEMENTS**

E = ÉLECTRIQUE	380-415 V 3 N ~
D = VIDANGE	1" 1/2 "No drain connection required"