

| CODE | MODÈLE | TYPE | ALIMENTATION | SÉRIE |
|-----------------|------------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| 10491036 | M9FRE40YS | FRITEUSE | ÉLECTRIQUE | SPRINT Q3.5 |

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY Q 3.5 2 CUVES 'Y' (20-23)L
DONNÉES TECHNIQUES

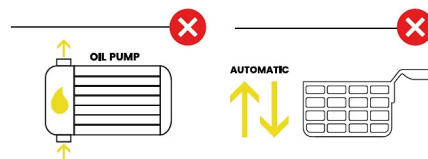
| | |
|----------------------------|------------------------|
| Puissance électrique (kW) | 38 |
| Tension standard (V) | 380-415 V 3 N ~ |
| Tension standard (V) | Quick Touch 3.5" |
| N° de zones de cuisson | 2x19,0KW |
| Dimensions de la cuve (mm) | 305 |
| Dimensions de la cuve (mm) | 460 |
| Dimensions de la cuve (mm) | 75 |
| N° de cuves | 2x20lt (min 20-max 23) |
| Degré de protection (mm) | IPX4 |

DONNÉES DES DIMENSIONS

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Dimensions du produit (mm) | 800 W x 900 P x 900 H |
| Poids net (kg) | 108 |
| Poids brut (kg) | 128 |
| Dimensions de l'emballage (m3) | 845 x 972 x 1264 |
| Volume de l'emballage (m3) | 1.04 |



POWERED BY


DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Production horaire (kg/h)

64* -90

* 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)**

0.141

** 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.

| CODE | MODÈLE | TYPE | ALIMENTATION | SÉRIE |
|-----------------|------------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| 10491036 | M9FRE40YS | FRITEUSE | ÉLECTRIQUE | SPRINT Q3.5 |

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY Q 3.5 2 CUVES 'Y' (20-23)L**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 soudures, avec angles largement arrondis pour faciliter un nettoyage plus simple et plus efficace. Grande zone froide pour la stabilisation des résidus de cuisson. Vidange d'huile au fond de la cuve, droite et de grand diamètre (Ø38 mm – Ø1,5 pouce), avec robinet frontal facilitant les opérations de vidange. Compartiment technique entièrement fermé par un habillage en acier inoxydable AISI 304 afin d'éviter toute infiltration de saleté. Chauffage obtenu grâce à un élément chauffant innovant à géométrie plate, basculant, à haute efficacité, conçu pour minimiser la consommation d'énergie, entièrement amovible de la cuve afin de faciliter les opérations de nettoyage. Levage assisté par double ressort compensateur. Crochet de levage de la résistance intégré de série. Système de sécurité électrique interrompant le chauffage en cas d'ouverture de la vidange ou de soulèvement de l'élément chauffant. Carte électronique Quick Touch 3.5 (powered by SUPERFRY), écran tactile numérique 3,5" avec interface simple et intuitive pour la gestion complète des paramètres de cuisson grâce à un contrôle électronique avec algorithme PID analysant les paramètres en temps réel durant le cycle de travail afin de stabiliser la constance et la qualité du produit frit. Contrôle de température jusqu'à 185°C avec précision de ±1°C. Bibliothèque permettant d'enregistrer et de rappeler jusqu'à 4 recettes différentes (utilisation non simultanée). Programme de fusion pour la fonte progressive du médium de friture (huile ou graisse animale/végétale). Fonction économie d'énergie. Filtration de l'huile par gravité. Chariot de récupération/filtration en acier inoxydable AISI 304 en option, équipé d'un filtre en acier inoxydable AISI 304 à maille fine avec capacité de filtration jusqu'à 100 microns, facilement amovible pour lavage en lave-vaisselle. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipement standard : un panier complet pour les versions à 1 cuve ; un panier complet et deux demi-paniers pour les versions à 2 cuves.

Soubassement inférieur fermé par portes à charnière en acier inoxydable AISI 304, équipées 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 |
| 80300528 | GASK-S9 | JOINT ÉTANCHE POUR MODÈLES S900 |
| 60201620 | SF_TOOL | OUTIL POUR ENLEVER LA DOUILLE DU RÉCIPENT DE FILTRE |

| CODE | MODÈLE | TYPE | ALIMENTATION | SÉRIE |
|-----------------|------------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| 10491036 | M9FRE40YS | FRITEUSE | ÉLECTRIQUE | SPRINT Q3.5 |

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY Q 3.5 2 CUVES 'Y' (20-23)L

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

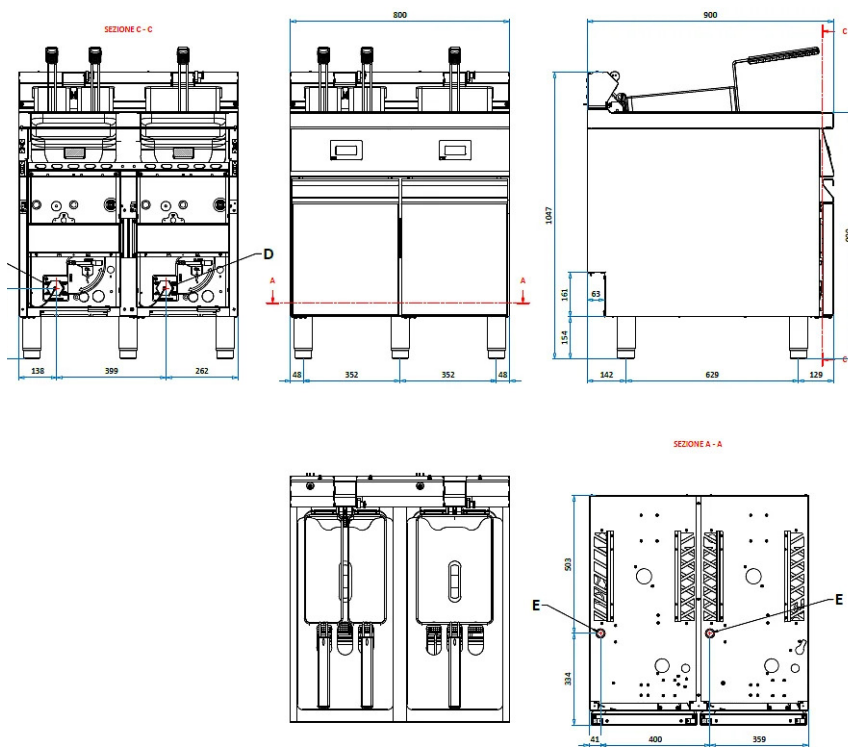
| Code | Modèle | Description |
|----------|---------|---|
| 20100207 | CLEAN | KIT DE NETTOYAGE (GANT + SPATULE + DÉTERGENT) |
| 892052 | GLOSIL | GANT EN SILICONE |
| 891952 | SPAT | SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE |
| 388003 | FRY-DET | SOLUTION DÉGRAISSANTE POUR FRITEUSE 1 BOÎTE - 6 BOUTEILLES/ILITRE |

| CODE | MODÈLE | TYPE | ALIMENTATION | SÉRIE |
|-----------------|------------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| 10491036 | M9FRE40YS | FRITEUSE | ÉLECTRIQUE | SPRINT Q3.5 |

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUPERFRY Q 3.5 2 CUVES 'Y' (20-23)L

VUES ÉCLATÉES


RACCORDEMENTS

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