SUPERFRY®

DATE : 26/5/2026
REV. NR :

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10492024	**P9FRG25HPF**	**FRITEUSE**	**GAZ**	**E-PRO S7.0**

DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Production horaire (kg/h)	**41*-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)**	**G20 0,061 / G30 0,091**

** 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)	**1x25lt**
Cuve de cuisson (lt)	**305 W x 340 D x 75 H***
*Hauteur calculée jusqu'au niveau maximum	
Zones de cuisson	**1x25kW**
Puissance électrique (kW)	**0.15**
Tension (V)	**220V/1/50-60Hz**
Puissance du gaz (kW)	**25**
Consommation de gaz G20 (m3/h)	**2.5**
Consommation de gaz G30 (kg/h)	**2.1**
Degré de protection	**IPX5**
Interface de l'affichage	**Smart Touch 7.0"**
Relevage automatique des paniers	**Non inclus**
Filtration automatique	**Inclus**
Filtration automatique	**100**
Système de filtration avec ajout de FRY SHIELD.	**Haute efficacité**
Câble d'alimentation*	**3G x 1,5 mm^2**

*Taille recommandée - respecter la réglementation locale

DONNÉES DES DIMENSIONS

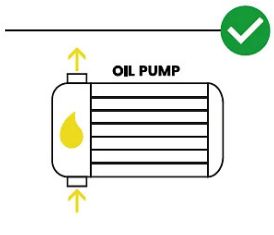
Dimensions du produit (mm)	**400 W x 900 D x 900 H**
Poids net (kg)	**112**
Poids brut (kg)	**124**
Volume de l'emballage (m3)	**0.531**
Dimensions de l'emballage (mm)	**430 x 972 x 1264**

SOLUTION E-PRO

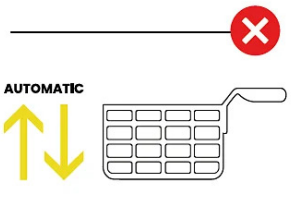
E-PRO est un système avancé qui révolutionne la manière de gérer la friture dans les cuisines professionnelles afin d'accroître la rentabilité. Cette solution innovante se fonde sur trois principes fondamentaux : Efficacité (E) Qualité Répétable du produit (PR) Optimisation de l'huile (O)

E-PRO

FILTRATION AUTOMATIQUE

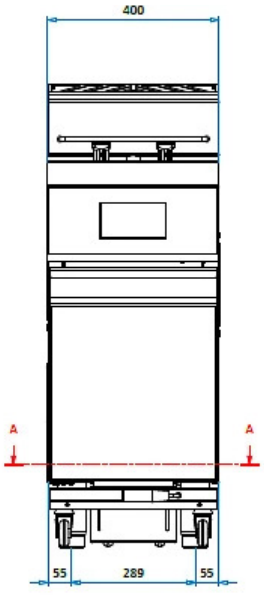


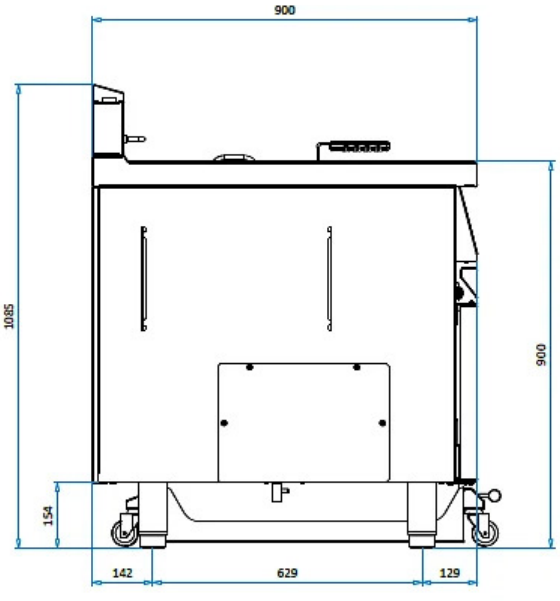
RELEVAGE DE PANIER

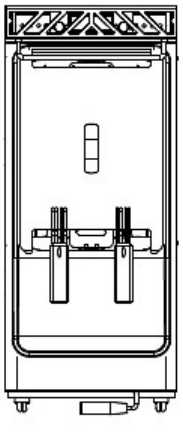


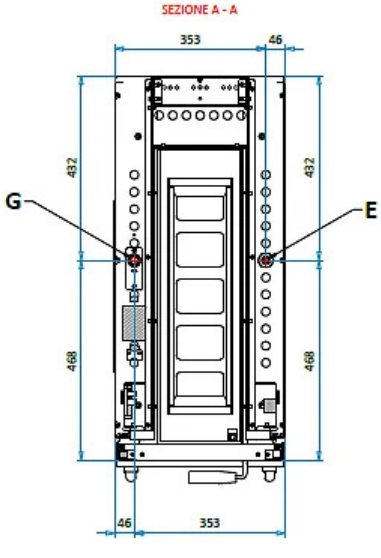
CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10492024	**P9FRG25HPF**	**FRITEUSE**	**GAZ**	**E-PRO S7.0**

VUES ÉCLATÉES









RACCORDEMENTS

G= GAZ	1/2" G
E = ÉLECTRIQUE	220V/1/50-60Hz
D = VIDANGE	1" "No drain connection required"

Les images et les données contenues dans ce document ne sont pas contraignantes.
L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10492024	**P9FRG25HPF**	**FRITEUSE**	**GAZ**	**E-PRO S7.0**

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 ± 1°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 Ø1,5 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).
- Le chariot de récupération d'huile et le filtre interne sont de série sur les versions dont le nom du modèle se termine par : HPA-HPF-HPS-HP-YF ; en option sur les vers
- 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 système de combustion exclusif **PRÉMÉLANGÉ** avec des échangeurs de chaleur en acier inoxydable placés à l'extérieur de la cuve de cuisson et alimentés par un ventilateur maîtrisant la combustion et maximisant son efficacité, en exploitant toute l'énergie latente des fumées de combustion.
- Chambre de combustion, externe à la cuve de cuisson, permettant de maximiser l'échange thermique en conservant la pleine capacité de la zone de décantation des impuretés libérées lors de la friture.
- Filtrage de l'huile automatique.
  (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

Interface Tactile Smart Touch 7.0
Simple et intuitive, mais extrêmement avancée. Une fois configurée depuis la page d'accueil, une seule action suffit pour démarrer l'utilisation.

- **Instructions détaillées à l'écran** guidant l'utilisateur dans les différentes fonctions telles que cuisson, filtration, élimination de l'huile et ébullition.
- **Interface graphique multilingue.**
- **Gestion double** de la température (précision jusqu'à 1 °C) et du temps de cuisson (précision minute-seconde).
- **Trois modes de cuisson** au choix de l'utilisateur :
  - Mode cuisson à durée illimitée
  - Mode cuisson avec 8 recettes configurables, prêtes à l'emploi depuis la page d'accueil
  - Mode cuisson avec 24 recettes configurables, disponibles dans la bibliothèque pour consultation immédiate
- **Minuterie de cuisson** avec signalisation visuelle et sonore à la fin du processus.
- **Compensation de charge ou "stretch cooking"** pour garantir la charge thermique exacte nécessaire pour chaque recette.
- **Mode Économie d'Énergie (ECO Mode)** – activable ou non par l'utilisateur.
- **Mode Fusion (Melting Mode)** – pour la fusion du milieu de cuisson solide, activable ou non par l'utilisateur.

Les images et les données contenues dans ce document ne sont pas contraignantes.
L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

- **Mode Soft-Cooking** – pour les cuissons délicates avec attention particulière à la consommation d'énergie, activable ou non par l'utilisateur.
- **Gestion du milieu de friture** via l'algorithme EFS (Express Filtration System), qui avertit l'utilisateur lorsque le filtrage ou le remplacement du milieu de cuisson est nécessaire.
- **Gestion intégrée de la pompe EFS** pour le filtrage à chaud du milieu de cuisson : lorsque la pompe est activée, la source de chaleur se déconnecte automatiquement, garantissant la sécurité maximale de l'utilisateur.
- **Opérations de chargement et déchargement sécurisées** du milieu de cuisson dans la cuve de la friteuse via la pompe EFS.
- **Cartographie du coût alimentaire** au niveau de la consommation énergétique pour chaque recette.
- **Cycle de nettoyage intégré et guidé**, utilisant eau et détergent.
- **Connectivité intégrée**, permettant la gestion des opérations, y compris les mises à jour logicielles à distance.

Les images et les données contenues dans ce document ne sont pas contraignantes.
L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10492024	**P9FRG25HPF**	**FRITEUSE**	**GAZ**	**E-PRO S7.0**

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 levage de la cuve d'huile au-dessus de 90 cm. (Optionnel uniquement sur les modèles HPA et HPF. Non compatible avec les modèles HPS et HP).
- **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. (Optionnel uniquement sur les modèles HPA et HPF. Non compatible avec les modèles HPS et HP).

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.**

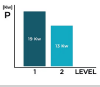
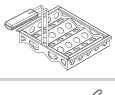
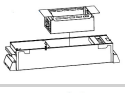
ÉQUIPEMENT STANDARD

QUANTITÉ*	MODÈLE	DESCRIPTION
1	TRO-S9T	SYSTÈME DE FILTRATION MÉCANIQUE DE L'HUILE
1	TRO-S9W	CHARIOT POUR SYSTÈME DE FILTRATION MÉCANIQUE DE L'HUILE
2	CMF25	
1	LID-FV25	
1	DEF-FV25	
1	FFV25	
1	CABLE	CÂBLE D'ALIMENTATION

Les images et les données contenues dans ce document ne sont pas contraignantes.
L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10492024	**P9FRG25HPF**	**FRITEUSE**	**GAZ**	**E-PRO S7.0**

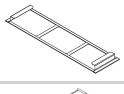
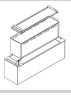
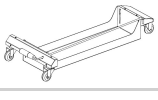
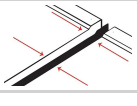
ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	IMAGE
ND99	SMART CONTROL	KIT DE GESTION DES CHARGES ÉLECTRIQUES	
20100148	SF_SUCT	KIT DE REMPLISSAGE D'HUILE	
20100309	ST_DISM	KIT CONNECTEUR MÂLE POUR TUYAU DE VIDANGE D'HUILE (NON INCLUS)	
20100483	ST_DISP	TUYAU DE VIDANGE D'HUILE AVEC CONNECTEUR FEMELLE, ROBINET ET POIGNÉE	
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	
20200150	CCF20	COUVERCLE D'IMMERSION POUR PANIER CUVE 20L	
80300047	FFV20	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 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	
80300918	FRYSHIELD_M	tampons filtrants pour friteuse (100 pièces/boîte)	
80300165	GRID-FV20	MAILLE POUR FRITEUSE DE 20LT	

Les images et les données contenues dans ce document ne sont pas contraignantes.
L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10492024	**P9FRG25HPF**	**FRITEUSE**	**GAZ**	**E-PRO S7.0**

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

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	IMAGE
20100591	LID-FV20	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 20LT	
60200678	DEF-FV20	DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE GAZ 20LT	
863061	CMF25	UN DEMI-PANIER POUR FRITEUSE CUVE 25L	
863088	CF25	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 25L	
4000161	LID-FV25	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 25LT	
989088	FFV25	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 25L	
4006039	DEF-FV25	DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE 25LT	
4006104	F100P	FILTRE 100 MICRON SF PREMIX	
20100484	TRO-S9T	SYSTÈME DE FILTRATION ET DE RÉCUPÉRATION D'HUILE POUR FRITEUSES PREMIX	
4006009	TRO-S9W	CHARIOT DE RÉCUPÉRATION D'HUILE SF PREMIX	
60201620	SF_TOOL	OUTIL POUR ENLEVER LA DOUILLE DU RÉCIPIENT DE FILTRE	
80300528	GASK-S9	JOINT ÉTANCHE POUR MODÈLES S900	
20100207	CLEAN	KIT DE NETTOYAGE (GANT + SPATULE + DÉTERGENT)	
891952	SPAT	SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE	
892052	GLOSIL	GANT EN SILICONE	
388003	FRY-DET	SOLUTION DÉGRAISSANTE POUR FRITEUSE 1 BOÎTE - 6 BOUTEILLES/1LITRE	

Les images et les données contenues dans ce document ne sont pas contraignantes.
L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.