



frifri

Das Gütesiegel für hochwertig  
entworfene und gebaute

# FRITTEUSEN & PASTA-KOCHER

[www.frifri.swiss](http://www.frifri.swiss)



«frifri bedeutet so viel wie konstante Qualität auf höchstem Niveau. Die frifri-Elektro-Fritteusen decken alle Ihre Bedürfnisse. Sie erfüllen höchste Ansprüche in Gastroküche, Gemeinschaftsgastronomie und Haushalt. Denn frifri-Fritteusen stehen immer für perfekte Frittiererergebnisse.»

[www.frifri.swiss](http://www.frifri.swiss)

frifri – Generalvertretung Schweiz  
Aeschlimann Hotelbedarf AG  
Flugplatz 22 | 3368 Bleienbach  
Telefon 034 422 99 20

# Inhalt

<b>Fakten</b>	4	<b>Super Easy</b>	
<b>Modellübersicht</b>	6	Einsatz & Vorteile	26
<b>Rezept</b>	8	Standfritteusen	27
<b>Modellvergleich</b>	10	Einbaufritteusen	28
<b>Die Frittier-Challenge</b>	11	Zubehör	29
<b>Qualität</b>	12	<b>Zusatzausstattung</b>	
<b>Design</b>	13	Zubehör und Optionen	30
<b>Eco</b>	14	<b>Profi+</b>	
<b>Öl</b>	15	Einsatz & Vorteile	32
<b>Welche Öle und Fette eignen sich zum Frittieren?</b>	31	Tischfritteusen	33
<b>Al dente</b>	38	Zubehör	33
<b>CiBO+ &amp; CiBO+ BOOSTED</b>		<b>Frita+ &amp; Eco</b>	
Einsatz & Vorteile	16	Einsatz & Vorteile	34
Highspeed-Ofen	17	Tischfritteusen Frita+	35
Zubehör	17	Zubehör Frita+	35
		Tischfritteusen Eco	36
		Zubehör Eco	36
<b>Touch</b>		<b>Silofrit</b>	
Einsatz & Vorteile	18	Einsatz & Vorteile	37
Standfritteusen	19	Stand-, Tischgeräte	37
Einbaufritteusen	20	Einbaugeräte	37
Zubehör	21	<b>Pasta Super Easy</b>	
<b>Precision</b>		Einsatz & Vorteile	39
Einsatz & Vorteile	22	Stand-, Einbaugeräte	39
Standfritteusen	23		
Einbaufritteusen	24		
Zubehör	25		

«Wenn es ums Frittieren geht, sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.»

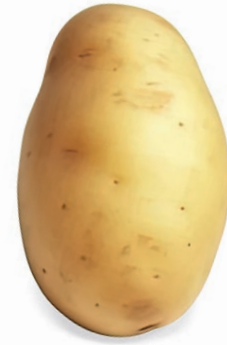


## Facts zum Frittier-Öl

Ein wichtiger Punkt beim Frittieren ist das Öl. Denn bei dem Vorgang werden Temperaturen von mindestens 170 Grad erreicht. Eine gleichbleibende Ölqualität spart Geld und gewährleistet die Qualität der Gerichte. Ein integriertes Filtersystem verlängert die Lebensdauer des Öls.

# Vorteile vom Frittieren

Beim Frittieren wird – einfach ausgedrückt – Fett in einem grossen Gefäss erhitzt, in welchem die Lebensmittel für kurze Zeit eingetaucht werden. Durch das Frittieren haben die Lebensmittel eine knusprige Hülle und sind von innen gleichzeitig zart und saftig. Der Vorteil beim Frittieren ist, dass die Aromen der Zutaten oft gut erhalten bleiben.



## Bintje

Entscheidend im Vorfeld ist die Auswahl der richtigen Kartoffelsorte. Mehrere interne Tests haben die Bintje Kartoffel zum geeignetsten, hervorragendsten Typ erkoren.

## 17. Jh

erfinden die Belgier rund um Maas die frittierten Kartoffeln. Den Beweis haben sie sogar schriftlich.

## 1947

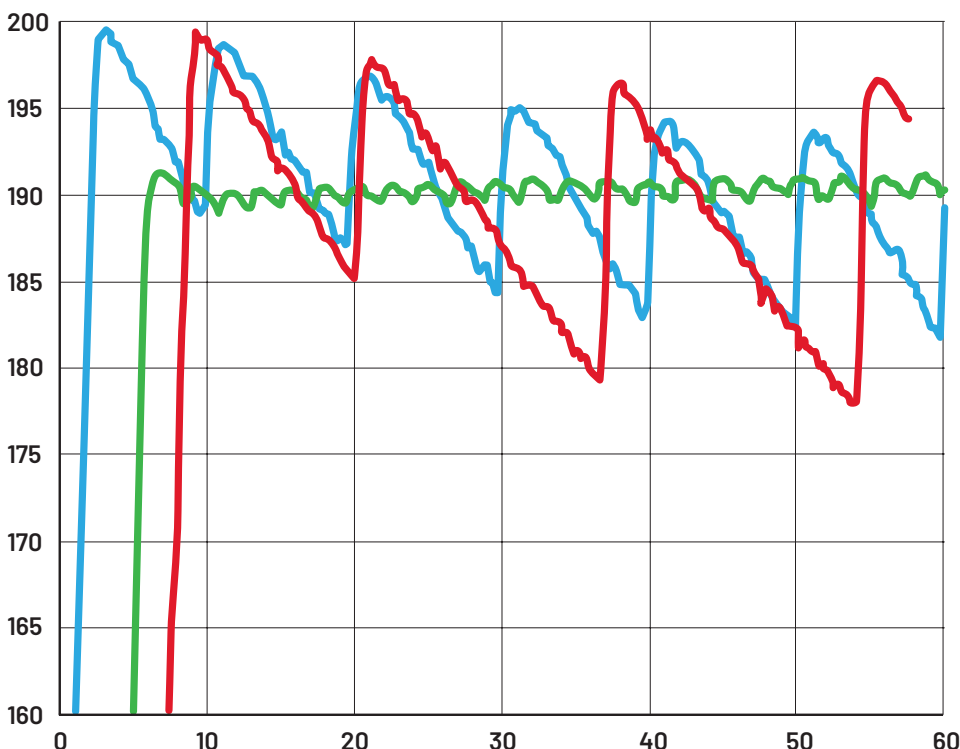
wurden frifri Fritteusen am Bielersee in der Schweiz entwickelt. Heute werden sie von Lincat in Grossbritannien hergestellt.

## 2019

hat die Firma Aeschlimann die frifri-Fritteusen als Generalvertreterin für die Schweiz übernommen.

## Präzise Steuerung bei der Temperatur-Kontrolle

Vergleich von Super Easy, Precision & Touch sowie Standard-Fritteuse



Verbesserte Algorithmussteuerung, entwickelt in Zusammenarbeit mit unserem Elektronikpartner für Touch und Precision. Dadurch wurde die Temperaturbandbreite stark reduziert, um die Frittiergenauigkeit und -konsistenz aufrecht zu erhalten.

— Super Easy  
— Precision & Touch  
— Standard-Fritteuse

# Modellübersicht

## CiBO+ & CiBO+ BOOSTED



Für diejenigen, die schnell oder zu Unzeiten auf wenig Quadratmetern noch etwas Köstliches zubereiten müssen

**Bestens geeignet für:**

- › Convenience-Stores
- › Ketten-Betriebe
- › Restaurants
- › Kaffees
- › Bars
- › Aber auch für Hotels (Speiseangebot nach 22 Uhr)

**Warum CiBO+ & CiBO+ BOOSTED?**

- › Zeitsparendes Kochen, toasten und aufwärmen von frischen oder gefrorenen Lebensmitteln
- › Platzsparend und kompakt
- › Plug and Play mit 3-poligem Stecker oder

- › bei mehr Powerbedarf 400V/4.7kW
- › Perfekt zum Zubereiten von Tiefkühlprodukten in mehreren Portionen
- › Klare Symbole und benutzerfreundlicher Touchscreen

## Touch



Für diejenigen, die sehr «belebte» Profiküchen betreiben und die bei der Qualität keine Kompromisse eingehen wollen



**Bestens geeignet für:**

- › Betriebe an mehreren Standorten
- › Fastfood
- › Bildungssektor
- › Gesundheitswesen
- › Retail

**Warum Touch?**

- › Gleiche Merkmale wie die Precision mit zusätzlich:
- › Intuitiv, sehr einfach zu bedienender Touchscreen

- › 24 Benutzerdefinierte Menüsymbole
- › Eco-Modus für Energieeinsparung und verlängerte Lebensdauer des Öls
- › Energie, Öl und Daten Management
- › frifri Öl-Assistent

## Precision



Für den Koch, der eine hervorragende Temperaturregelung mit konstanten und erstklassigen Ergebnissen wünscht

**Bestens geeignet für:**

- › Gastronomie
- › Ketten-Betriebe
- › Schulen
- › Restaurants

**Warum Precision?**

- › Hält das Öl auf +/- 1°C genau auf der gewünschten Einstellung
- › Timer mit Countdown-Anzeige und Summer

- › Mengenautomatik
- › Passt die Frittierzeit automatisch an die Menge an
- › Integrierte Schwerkraft-Filtration

## Super Easy



Hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis, ohne Kompromiss in der Qualität

**Bestens geeignet für:**

- › Restaurants
- › Hotels

**Warum Super Easy?**

- › Korrosionsbeständiges, tiefgezogenes Chromstahl-Becken bietet optimale Festigkeit und Dauerhaftigkeit

- › Abgerundetes Profil vereinfacht die Reinigung
- › Heizelement mit geringer Leistungsdichte und grosser Kontaktfläche zum Öl
- › Integrierte Schwerkraft-Filtration

## Profi+



Professionelle Leistung von einer kompakten, robusten Fritteuse

**Bestens geeignet für:**

- › Feine Küche
- › Restaurants

**Warum Profi+?**

- › Leistungsstarke Tischfritteuse, die bis zu 25 kg Pommes Frites pro Stunde schafft
- › Digitale elektronische Steuerung, die das Öl bei +/-1°C hält

- › Hinten angebrachter Einschubdeckel, der auch als Spritzschutz und Korbhalterung dient
- › Einteiliges Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundetem Profil für einfachste Reinigung

## Frita+



Kostengünstig, langlebig und effizient – Sie werden nicht enttäuscht sein

**Bestens geeignet für:**

- › Kaffees
- › Pubs
- › Restaurants

**Warum Frita+?**

- › Mechanischer Thermostat zur Aufrechterhaltung der Öltemperatur bei +/-8°C
- › Verbesserte Sicherheit für den Bediener durch frontseitiges Bedienfeld

- › Hinten angebrachter Einschubdeckel, der auch als Spritzschutz und Korbhalterung dient
- › Einteiliges Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundetem Profil für einfachste Reinigung

## Eco



Die Eco-Serie nimmt ein Minimum an Platz und Arbeitsfläche ein

**Bestens geeignet für:**

- › Privathaushalte
- › Pubs

**Warum Eco?**

- › Ideal für Portionierung von Pommes Frites, zur gelegentlichen Nutzung
- › Mechanischer Thermostat zur Aufrechterhaltung der Öltemperatur bei +/-8°C

- › Ausfahrbares Bedienfeld für kürzere Reinigungszeiten
- › Nahtlose Konstruktion des Beckens sorgt für Festigkeit und eine lange Haltbarkeit

## Silofrit



Die perfekte Lösung für alle Schnellrestaurants, Restaurants und die Gastronomie generell, zum kurzfristigen Warmhalten von Pommes Frites, panierten und frittierten Snacks.

**Bestens geeignet für:**

- › Schnellrestaurants
- › Restaurants
- › Catering
- › Gastronomie

**Warum Silofrit?**

- › Knusprige, heiße Pommes Frites – jedes Mal

## Pasta Super Easy



Entworfen und gebaut, um eine längere Lebensdauer unter den härtesten Bedingungen zu gewährleisten

**Bestens geeignet für:**

- › Schnellrestaurants
- › Restaurants

**Warum Pasta Super Easy?**

- › Kocht alle Arten von Pasta zuverlässig und gleichmässig mit grossartigen Ergebnissen
- › Hohe Pasta Produktion, lässt Sie auch in Spitzenzeiten mit der Nachfrage Schritt halten

- › Hervorragende Widerstandsfähigkeit gegen schädigende Korrosion durch Salz und Stärke mittels eines gepressten, einteiligen Beckens aus Edelstahl 316 und einem korrosionsbeständigem Incoloy-Heizelement



# Moules marinières

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 20 Minuten

## Zutaten

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1,5 kg Miesmuscheln, Muscheln unter fliessendem Wasser gut bürsten, Bart entfernen, bereits offene Muscheln wegwerfen
- 2 dl Weisswein
- 100 g Halbrahm, saurer
- 1 Bund Kräuter, z. B. Petersilie und Dill, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer nach Bedarf

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch im Öl in einer hohen Pfanne andämpfen. Muscheln begeben, kurz mitdünsten. Wein dazugiessen, zugedeckt aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln, bis die Muscheln offen sind. Nicht aufgegangene Muscheln wegwerfen, sie sind ungeniessbar. Muscheln würzen, Rahm und Kräuter begeben, sofort servieren.

## Tipp

Dazu passt Brot oder Pommes Frites.

## Saison

Das Rezept saisonal kochen. Bereiten Sie dieses Rezept mit saisonalen Schweizer Produkten zu.



# Modellvergleich

Touch

Precision

Super Easy

Temperaturkontrolle			
Temperaturkontrolle	Elektronisch +/-1°C	Elektronisch +/-1°C	Mechanisch +/-8°C
Temperaturbereich	30-190°C	60-190°C	90-190°C
Temperaturschritte	1°C	5°C	10°C
Konstruktion			
Edelstahlqualität des Tanks	304	304	304
Edelstahlqualität des Gehäuses	304	304	430
Vollständige Tankabdeckung	ja	ja	ja
Becken aus Edelstahl	ja	ja	ja
Allergen Kontrolle	ja	ja	ja
Thermoelement	Horizontal gewickeltes Element mit sehr niedriger Wattdichte	Horizontal gewickeltes Element mit sehr niedriger Wattdichte	Element mit geringer Wattdichte
Umbandung der Türe	ja / Zubehörteil	ja / Zubehörteil	ja / Zubehörteil
Schutzklasse	IPX4	IPX4	IPX4
SOLAS Spezifikaton	Option	Option	-
Steuerung			
Betrieb	QPad-Touchscreen	Touchpad	Drehregler
Programme	24	1	-
Adaptives Frittieren	ja	ja	-
Eco-Modus	ja	-	-
Fryer Chief	ja	-	-
ColorCue Ampel Status	ja	-	-
Fettschmelzyklus	ja	ja	-
Filtration			
Schwerkraftfiltration	ja	ja	ja
Integrierte Öl Pumpe	Option	Option	Option
Korblift	Option	Option	-
Management-Tools			
Ölmanagement	ja	-	-
Energiemanagement	ja	-	-
Datenverwaltung	ja	-	-
USB zum Updaten von Menüs	ja	-	-

# Die Frittier-Challenge



## Beständig hochwertige Lebensmittel

Beständigkeit ist ein entscheidender Aspekt für jeden Gastronomiebetrieb, um nicht nur einen guten Ruf, sondern auch immer wieder zufriedene Kunden zu haben. Für jeden Betrieb, ob gross oder klein, spielt dabei die Wahl der Kochgeräte eine entscheidende Rolle.



## Lebensmittelverschwendung

Zwischen 33 und 50% aller weltweit produzierten Lebensmittel werden nie gegessen. Der Wert dieser verschwendeten Lebensmittel beläuft sich auf über 1 Billion US Dollar.

Es werden nicht nur alle Ressourcen verschwendet, die in die Herstellung der nicht verzehrten Lebensmittel geflossen sind, vielmehr erzeugen die Lebensmittelabfälle später bei der Zersetzung auf den Deponien Methan, das 28-mal klimaschädlicher ist als Kohlendioxid.



## Ölverbrauch

Die höchsten laufenden Kosten beim Betrieb einer professionellen Fritteuse sind die Kosten für das Speiseöl. Das Ziel ist daher, den Ölverbrauch zu reduzieren. Dies spart Geld und ist gut für die Umwelt.



## Energieverbrauch

Der Energieverbrauch im Gastronomie-sektor war schon immer hoch. Angesichts steigender Energiekosten muss sich das Gastgewerbe anpassen, um den Energieverbrauch und die Kohlenstoffemissionen zu senken.



## Begrenzter Platz

Grossküchen werden immer kleiner. Überall auf der Welt steigern Gastronomiebetriebe ihre Rentabilität indem sie ihre Küchen verkleinern und mehr Platz für den Gästebereich einplanen. Viele neue Gastronomiekonzepte wie Pop-up-Restaurants und Food Trucks haben nur begrenzten Platz.



## Ernährungsbedürfnisse und Einschränkungen

Die Erfüllung individueller Ernährungsbedürfnisse ist eine wachsende Herausforderung und es kann sowohl für die Gesundheit Ihrer Kunden als auch für Ihren Ruf kostspielig sein, wenn dabei etwas schief geht. Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind auf dem Vormarsch und da wir als Gesellschaft immer multikultureller werden, muss auch auf religiöse und kulturelle Ernährungsgewohnheiten eingegangen werden.

# Qualität

**Ihr Erfolg ist letztendlich abhängig von der Qualität und der Konsistenz der von Ihnen zubereiteten Gerichte. Ein unglaublich genaues und gleichmässiges Kochergebnis – immer wieder. frifri ist Ihr neuer Küchenhelfer, mit dem Sie jedes Mal hochwertige Ergebnisse erzielen.**

## Unwiderstehlich knusprig

Elektronische Temperaturregelung, leistungsstarke Heizelemente und flinke Fühler, das Öl bleibt bei +/-1°C auf Ihrer gewünschten Einstellung. So wird verhindert, dass das Essen überschüssiges Öl aufnimmt, und sichergestellt, dass es schön knusprig wird.

## So bleibt Ihr Öl in Topform

Sobald die vom Benutzer eingestellte Lebensdauer erreicht ist, fordert der Öl-Assistent zum Ablassen und Filtern des Öls auf. Die integrierte Ölpumpe filtert das Öl auf Knopfdruck sogar während es noch heiss ist, wenn nötig mitten im Betrieb, und setzt den Frittiervorgang in weniger als fünf Minuten fort, was den Ölwechsel einfach und problemlos werden lässt.

## Perfektes Essen mit nur einer Berührung

Mit 24 programmierten, symbolgesteuerten Menüpunkten können Sie unabhängig vom Bediener, mit nur einer Berührung, jedes Mal exakt die gleichen Ergebnisse erzielen.

## Sind es mehr Pommes Frites als beim letzten Mal?

Die Mengenautomatik passt die Zubereitungszeiten automatisch an die jeweilige Produktmenge an und verhindert, dass Sie unzureichend frittierte Speisen servieren.

## Lebensmittel auf einem neuen Level

Perfekt für Küchen, in denen Sie keine Zeit für eine ständige Überwachung haben: das automatische Korbehebeselement hebt die Körbe am Ende des Zyklus an, um zu langes Frittieren zu verhindern.

## Easy-View Ampel-Statusanzeige – ColorCue

ColorCue ist ideal für geschäftige und laute Küchen und zeigt Ihnen den Status Ihrer Fritteuse auf einen Blick an: **rot** Massnahme erforderlich, z.B. Entnahme; **gelb** – Vorheizen; **grün** – bereit zum Frittieren

**«frifri bietet seinen Kunden seit über 70 Jahren gleichbleibende hohe Qualität.»**

## Datengesteuerte Qualität

Die besten wiederholbaren Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie sich die Nutzungsdaten Ihrer Fritteuse ansehen – Betriebsstunden in Verbindung mit der

Anzahl der Filter und Filterzyklen.

## Einheitlich an allen Standorten

Sorgen Sie für einheitliche, qualitativ hochwertige Ergebnisse über mehrere Standorte hinweg und konfigurieren und kopieren Sie Ihr Menü ganz einfach über USB.



# Design

## Eine Fritteuse, die perfekt zu Ihrer Küche und Ihren Anforderungen passt.

### Grosses leisten auf kleinem Raum

Mit seiner hohen Leistung bei minimaler Stellfläche und Modellen mit einer Breite von nur 200mm vollbringt frifri auch bei begrenztem Platzangebot wahre Wunder.

### frifri – konfigurieren Sie Ihre perfekte Fritteuse

Es gibt eine frifri für jede Art von Gastronomiebetrieb, von Krankenhäusern über Food Trucks bis hin zu Schiffen. Von 200mm bis 600mm Breite, freistehend auf Beinen, Rollen oder einem Sockel, Einbau oder SOLAS – es gibt die perfekte Fritteuse für Sie!

Und das ist noch nicht alles! Passen Sie Ihre Fritteuse mit einer Auswahl an Leistungsstufen und optionalen Funktionen wie Korbanhebung und Pumpfiltration an.

### Bedienung ganz nach Ihren Bedürfnissen

Ihre Fritteuse kann so automatisiert werden, wie Sie es für Ihren Betrieb brauchen. Egal, ob Sie eine einfache, durch ein Symbol gesteuerte Bedienung wünschen oder ob Sie beim Frittieren selbst Hand anlegen möchten – es gibt die eine perfekte frifri-Fritteuse für Ihre Küche.

### Überlegene Bauweise

Die korrosionsbeständigen Edelstahlbecken der Güteklasse 304 (1.4301) bieten eine überragende Festigkeit und Haltbarkeit. Wir sind von der Lebensdauer unserer Becken so überzeugt, dass wir sie mit einer 10-Jahres-Garantie anbieten. Ein vollständig abgerundetes Profil mit abgerundeten Ecken und ein robustes Scharnierelement erleichtern und beschleunigen die Reinigung.

### Sicherheit geht vor

Der Abfluss für unser integriertes Filtersystem erfolgt durch das Gehäuse der Fritteuse in einen Behälter über einen Schnellverschluss, der sicher und sauber zu bedienen ist. Ein Edelstahlbehälter fängt das gefilterte Öl im Öl-Behälter auf und führt es in das Becken zurück.

Mit der integrierten Ölpumpe entfällt die Notwendigkeit, dass Sie das Öl von Hand in das Becken zurückführen oder mit dem heissen Öl in Kontakt kommen. So reduzieren Sie das Verschüttungs- und Unfallrisiko.

**«Es gibt 135 Basis-frifri-Modelle, die Sie konfigurieren können, um daraus 1000 mögliche Lösungen zu kreieren.»**

### Optimale Allergenkontrolle

Die Modelle mit zwei und drei Becken werden mit separaten Filtersystemen und Behältern geliefert und bieten eine vollständig getrennte Schwerkraftfiltration für eine optimale Allergenkontrolle oder zur Berücksichtigung von Ernährungspräferenzen. Ergänzend dazu können separate Pumpen konfiguriert werden, um eine getrennte Pumpfiltration zu erreichen.

Mit dem optimalen Food Segregation Management Pack (FSM) können austauschbare Komponente und Körbe farblich gekennzeichnet werden, um eine Verwechslung zu vermeiden.

Mit dem optimalen Food Segregation Management Pack (FSM) können austauschbare Komponente und Körbe farblich gekennzeichnet werden, um eine Verwechslung zu vermeiden.

### Eine zukunftssichere Investition

Mit einfach anzuwendenden USB-Updates.

# Eco

**frifri bietet eine Reihe von Funktionen, die Ihnen helfen, Ihre Umweltziele zu erreichen: Reduzierung des Energieverbrauchs, Minimierung von Lebensmittelabfällen und Begrenzung des Ölverbrauchs.**

## Tolle Leistung

Ein kompaktes Beckendesign und eine effiziente Kraftzone garantieren einen reduzierten Ölverbrauch, ein schnelles Aufheizen und ein hohes Verhältnis von Leistung zu Öl.

## Schnelle Rückgewinnung

Durch den grösseren Oberflächenkontakt mit dem Öl sorgen die einzigartigen, horizontal gewickelten Heizelemente in Verbindung mit der elektronischen Temperaturregelung für Energieeffizienz und schnellere Regeneration.

## Eco-Modus

Im Eco-Modus wird die Temperatur automatisch auf eine vom Benutzer festgelegte Temperatur gesenkt, wenn die Fritteuse für eine festgelegte Zeit nicht benutzt wird. Das spart nicht nur Energie und verlängert die Lebensdauer des Öls und der Heizelemente, sondern sorgt auch für eine kühlere und angenehmere Arbeitsumgebung für das Personal.

## Isolierung

Vollständig isolierte Becken verringern den Wärmeverlust.

## Reduzierter Ölverbrauch

Extreme Temperaturen und verkohlte Speisereste sind zwei der Hauptursachen für Qualitätsverlust beim Öl. Die strenge Temperaturregelung und das doppelte Filtersystem in Kombination mit dem Eco-Modus verlän-

gern die Lebensdauer des Öls, reduzieren den Ölverbrauch und die Menge an Altöl.

## Frittieren Sie, was Sie brauchen, wann Sie es brauchen

Es sind nicht nur die Lebensmittelabfälle, die durch die Zubereitung von mehr Lebensmitteln als benötigt entstehen, sondern auch die Energie, das Öl und die Arbeitskraft, die für die Herstellung benötigt werden. Um den Abfall zu minimieren, kann Ihre Fritteuse mit mehreren Körben verwendet werden, um kleine Mengen gleichzeitig zu frittieren, oder es können Fritteusen mit zwei oder drei Becken verwendet werden, um Portionen zu frittieren, die unterschiedliche Temperaturen erfordern.

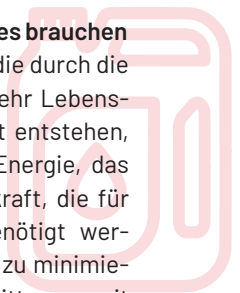
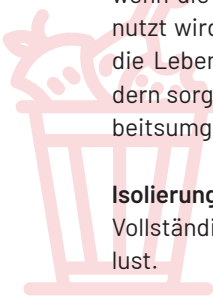
## Null Abfall, nur perfekt frittiertes Essen

Die Mengenautomatik passt die Frittierzeiten automatisch an die jeweilige Chargengrösse an, um zu verhindern, dass die Speisen zu kurz frittiert werden. Das automatische Korbhebesystem sorgt dafür, dass die Speisen nicht zu lange frittiert werden.

## Nachhaltiges Design von A bis Z

Bei gepressten Becken entfallen die Umweltkosten des Schweissens und die mit Schweissnähten und Fugen verbundenen Schwachstellen. Wir sind von der Lebensdauer unserer gepressten Becken so überzeugt, dass wir sie mit einer 10-Jahres-Garantie liefern.

**«frifri-Elektro-Fritteusen sind bis zu 35% energieeffizienter als eine typische Gasfritteuse.»**



# Öl

## Die drei Feinde des Öls – Hitze, Kohlenstoffablagerungen und Sauerstoff – können das Öl schädigen.

### Feind Nr. 1 – Extreme Temperaturen

Die frifri-Heizelemente haben eine grössere Oberfläche, die mit dem Öl in Kontakt kommt. Eine sanfte Wärmeverteilung über die Öloberfläche verhindert, dass das Öl anbrennt und letztendlich an Qualität verliert. In Verbindung mit einer strengen Temperaturkontrolle wird so eine längere Lebensdauer des Öls gewährleistet. Der Fettschmelzyklus für Anwendungen mit festem Fett schützt vor Ölverbrennungen an bestimmten Stellen. Die Heizelemente pulsieren und lassen das Fett schonend schmelzen.

### Feind Nr. 2 – Verkohlte Rückstände

Beim Frittieren lösen sich Lebensmittelstücke ab, die schliesslich zu verkohlten Rückständen werden. Wenn Sie das Öl weiter verwenden, beeinträchtigt es den Geschmack und das Aussehen der Lebensmittel.

Unser integriertes Filtersystem verlängert die Lebensdauer des Öls um bis zu 75%. Dadurch sparen Sie Kosten für den Einkauf und die Entsorgung von Öl. Das duale Filtersystem entfernt Verunreinigungen und verkohlte Partikel sicher und zuverlässig.

«Unser integriertes Filtersystem verlängert die Lebensdauer des Öls um bis zu 75% und reduziert den Ölverbrauch.»

Sobald die vom Benutzer eingestellte Lebensdauer erreicht ist, fordert der Öl-Assistent zum Ablassen und Filtern des Öls auf. Die integrierte Ölpumpe filtert das Öl auf Knopfdruck sogar während es noch heiss ist, wenn nötig mitten im Betrieb, und setzt den Frittiervorgang in weniger als fünf Minuten fort, was den Ölwechsel einfach und problemlos werden lässt.

### Feind Nr. 3 – Sauerstoff

frifri-Fritteusen werden mit Deckeln geliefert, damit die Becken abgedeckt werden können, wenn sie nicht in Gebrauch sind.



# Highspeed Ofen CiBO+ & CiBO+ *BOOSTED*

**Schneller Garen, Toasten, Grillen und Aufwärmen – alles in einem kompakten Gerät mit CiBO+ oder CiBO+ Boosted garen Sie Speisen bis zu 12-mal schneller als mit herkömmlichen Garmethoden und das bei unter 1kW pro Stunde – im Eco-Modus.**

---

## Ideal geeignet zur Verwendung in

- › Convenience-Stores
  - › Ketten-Betriebe
  - › Restaurants
  - › Kaffees
  - › Bars
  - › Aber auch für Hotels  
(Speiseangebot nach 22 Uhr)
- 

Die Tri-Heat-Technologie mit Mikrowelle, TurboAir und ContactBase ermöglicht konstante Ergebnisse in hoher Qualität und unübertroffener Geschwindigkeit. Beim On-Demand-Garen bereiten Sie genau die richtige Menge zu – genau dann, wenn sie benötigt wird. Wählen Sie einfach einen der 40 Menüeinträge auf dem QPad-Touchscreen aus und der Ofen erledigt den Rest. Keine Abzugshaube erforderlich! Dank Ventless-Technologie in allen Räumen einsetzbar. CiBO+ & CiBO+ Boosted passt mit seiner kompakten Grundfläche überall hin und bietet konstante Qualität – bei jeder Bestellung.

## Funktionen und Vorteile im Überblick

- › CiBO+ verwendet eine einzigartige Dreifach-Heiztechnologie. Die Kombination aus Mikrowelle, TurboAir und ContactBase sorgt für eine unübertroffene Qualität, Geschwindigkeit und Konsistenz.
- › Erzielen Sie bei jeder Bestellung die gleichen hochwertigen Ergebnisse. Drücken Sie einfach auf einen der 40 Menüpunkte auf dem QPad-Touchscreen und der Ofen erledigt den Rest.
- › Kompakte Stellfläche von 395 mm x 665 mm mit einem grosszügig bemessenen Ofen. CiBO+ passt überall hin und liefert eine knusprige 30cm-Durchmesser-Pizza.
- › Keine Installation erforderlich – einstecken und kochen.
- › Es werden keine teuren Entlüftungstechnologien benötigt – aufstellen und loslegen.
- › Antimikrobieller Schutz reduziert die Verbreitung von Bakterien an Berührungspunkten
- › Passen Sie die Position von Menüpunkten oder Rezepteneinstellungen ganz einfach mit Touch & Change an Ihr Unternehmen an. Berühren Sie einfach, was Sie ändern möchten – kinderleicht.



Schwarz



Grün



Lila



Rot

# CiBO+ & CiBO+ *BOOSTED*

Artikel	Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Power	Gewicht
CiBO+/B	schwarz	395	728	640	3 kW	65 kg
CiBO+/R	rot	395	728	640	3 kW	65 kg
CiBO+/G	grün	395	728	640	3 kW	65 kg
CiBO+/P	lila	395	728	640	3 kW	65 kg
CiBO+ Boosted/B	schwarz	395	728	640	4.7 kW	65 kg
CiBO+ Boosted/R	rot	395	728	640	4.7 kW	65 kg
CiBO+ Boosted/G	grün	395	728	640	4.7 kW	65 kg
CiBO+ Boosted/P	lila	395	728	640	4.7 kW	65 kg

## Zubehör

Artikel	Beschreibung
LT02	Backofenschieber (mit Schutzgriff und Seitenwandung)
LTH01	Magnetaufhängung Backofenschieber
SH136	Gitterrost
CiBO/TT	Teflonbeschichtetes Backblech
CiBO /ET	Mult-Backblech
NSBT23	Beschichtetes Backblech
TFS05	Teflonbeschichtete Backfolien
SK05	Ablagetisch (mit beweglichen Lenkrollen und Feststellbremsen)
OC01	Sparkle Backofenreiniger
OS01	Protect Backofenschutz



LT02



LTH01



SH136



CiBO/TT



CiBO/ET



NSBT23



TFS05



SK05



# Touch

**Für alle, die in einer Grossküche arbeiten und keine Kompromisse bei der Qualität eingehen wollen, ist Touch Ihr neuester Küchenhelfer, der Ihnen dabei hilft, jedes Mal hochwertige Ergebnisse zu erzielen.**

---

## Ideal geeignet zur Verwendung in

- › Betrieben an mehreren Standorten
  - › Fastfood
  - › Bildungssektor
  - › Gesundheitswesen
  - › Retail
- 

## QPad

Individuell angeordneter Bildschirm je nach Tätigkeit. Im Rezeptemanager können Sie mit Touch 24 programmierte, symbolgesteuerte Menüpunkte einfach einrichten und positionieren. Einmal eingestellt, liefert jedes Menüsymbol, unabhängig vom Bediener, jedes Mal genau die gleichen Ergebnisse – mit nur einer Berührung! Das 4.3-Zoll-QPad ist intuitiv, einfach zu bedienen und bietet die erweiterten Funktionen und die bessere Kontrolle, die nur ein Touchscreen bieten kann. Änderungen mit nur einer Berührung.

## Energy Management

Der Überblick über den Energieverbrauch und die Verwaltung der Energiekosten war noch nie so wichtig wie heute. Touch gibt Ihnen die Kontrolle und hilft Ihnen, Ihren Energieverbrauch zu verstehen. Passen Sie die Eco-Einstellungen an, indem Sie die optimale Zeitspanne und Temperatur für Ihre Anwendung festlegen. Mit einer detaillierten Analyse des Energieverbrauchs der Fritteuse über die letzten 8 Stunden, 24 Stunden, 7 Tage und 28 Tage sehen Sie wo Sie Einsparungen erzielen können.

## Future Proof Compact Design

Investieren Sie in die Zukunft Ihres Unternehmens mit einer Touch-Fritteuse. Mit ihrer überlegenen Konstruktion, der branchenführenden hohen Leistung bei minimalem Platzbedarf und den einfach anzuwendenden USB-Software-Updates sorgt die Touch für zufriedene Kunden über viele Jahre hinweg.

## ColourCue



Easy-View Ampel-Statusanzeige – ideal für geschäftige und laute Küchen: ColourCue zeigt Ihnen den Status Ihrer Fritteuse auf einen Blick: **Rot** – Massnahme erforderlich, z.B. Entnahme; **gelb** – Vorheizen; **grün** – bereit zum Frittieren.



Der Eco-Modus spart nicht nur Energie, verlängert die Lebensdauer des Öls und der Heizelemente, sondern sorgt auch für eine kühlere und angenehmere Arbeitsumgebung für das Personal.

## Adaptive Cooking

Sind es mehr Pommes Frites als beim letzten Mal? Die Frittierzeiten werden automatisch an die jeweilige Chargengrösse angepasst, sodass Sie nie zu schwach frittierte Speisen servieren.

## Data Management

Datengesteuerte Qualität. Die besten wiederholbaren Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie sich die Nutzungsdaten Ihrer Fritteuse ansehen – Betriebsstunden in Verbindung mit der Anzahl der Filter und Filterzyklen. Für den Betrieb an mehreren Standorten können Sie Ihr Menü einfach über USB konfigurieren und kopieren.

## Oil Management

Die höchsten wiederkehrenden Kosten beim Betrieb einer Fritteuse sind die Kosten für das Frittieröl. Die Touch gibt Ihnen die vollständige Kontrolle über Ihren Ölverbrauch – geben Sie an, wie oft in Frittierzyklen oder Stunden das Öl gefiltert werden soll. Um Ihnen zu helfen, fundierte Entscheidungen über Ihren Ölverbrauch zu treffen, erhalten Sie Informationen darüber, wie oft das Öl gefiltert und gewechselt wurde.

## Oil Assistant

Mit dem frifri Öl-Assistent können Sie den Zustand des Öls mit Hilfe der Ölstatusanzeige auf dem Bildschirm leicht überwachen.

# Standfritteusen

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
TL211L31G0	Touch 211	1	400V / 7.5kW	7.5-9	17-20	198x650x850-900
TL211M31G0	Touch 211	1	400V / 9.0kW	7.5-9	17-22	198x650x850-900
TL211H31G0	Touch 211	1	400V / 11.0kW	7.5-9	17-22	198x650x850-900
TL311L31G0	Touch 311	1(2)	400V / 11.4kW	12.5-14.5	27-30	298x650x850-900
TL311H31G0	Touch 311	1(2)	400V / 15.0 kW	12.5-14.5	27-32	298x650x850-900
TL412L31G0	Touch 412	2 (1)	400V / 15.0kW	17-20.5	34-38	398x650x850-900
TL412M31G0	Touch 412	2 (1)	400V / 18.0kW	17-20.5	34-40	398x650x850-900
TL412H31G0	Touch 412	2 (1)	400V / 22.0kW	17-20.5	34-40	398x650x850-900
TL422L32G0	Touch 422	2x1	400V / 7.5kW (2x)	2x7.5-9	2x17-20	398x650x850-900
TL422M32G0	Touch 422	2x1	400V / 9.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x650x850-900
TL422H32G0	Touch 422	2x1	400V / 11.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x650x850-900
TL622L32G0	Touch 622	2 (4)	400V / 11.4kW (2x)	2x12.5-14.5	2x26	598x650x850-900
TL622H32G0	Touch 622	2 (4)	400V / 15.0kW (2x)	2x12.5-14.5	2x28	598x650x850-900
TL633L33G0	Touch 633	3	400V / 7.5kW (3x)	3x7.5-9	3x18	598x650x850-900
TL633H33G0	Touch 633	3	400V / 9.0 (3x)	3x7.5-9	3x20	598x650x850-900



Touch 211



Touch 311



Touch 412



Touch 422

## Standardmässig



Elektronische Temperaturregelung



Touchscreen Programmierbare Steuerung



Mengenautomatik



Ölmanagement



Eco-Modus



Ölfiltration durch Schwerkraft



Datenmanagement



Horizontalgewundene Heizelemente



Allergenkontrolle

## Optional



### Ölpumpfiltriersystem

Filtert das Öl auf Knopfdruck und führt das gereinigte Öl in das Becken zurück. Sie können das Öl sicher filtern, auch während es noch heiss ist. Falls nötig mitten im Betrieb. Für eine optimale Öltrennung können Fritteusen mit zwei

oder drei Becken mit separaten Ölpumpen geliefert werden.

**«Für den Bediener, bei dem es auf Automatisierung ankommt.»**



### Automatisches Korbhebesystem

Toll für Küchen, in denen Sie keine Zeit für eine ständige Überwachung haben: Das automatische Korbhebesystem hebt die Körbe am Ende des Zyklus an, um zu langes Frittieren zu verhindern.

# Einbaufritteusen

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
TD211L31G0	Touch 211	1	400V / 7.5kW	7.5-9	17-20	198x630x680
TD211M31G0	Touch 211	1	400V / 9.0kW	7.5-9	17-22	198x630x680
TD211H31G0	Touch 211	1	400V / 11.0kW	7.5-9	17-22	198x630x680
TD311L31G0	Touch 311	1(2)	400V / 11.4kW	12.5-14.5	27-30	298x630x680
TD311H31G0	Touch 311	1(2)	400V / 15.0 kW	12.5-14.5	27-32	298x630x680
TD412L31G0	Touch 412	2(1)	400V / 15.0kW	17-20.5	34-38	398x630x680
TD412M31G0	Touch 412	2(1)	400V / 18.0kW	17-20.5	34-40	398x630x680
TD412H31G0	Touch 412	2(1)	400V / 22.0kW	17-20.5	34-40	398x630x680
TD422L32G0	Touch 422	2x1	400V / 7.5kW (2x)	2x7.5-9	2x17-20	398x630x680
TD422M32G0	Touch 422	2x1	400V / 9.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x630x680
TD422H32G0	Touch 422	2x1	400V / 11.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x630x680
TD622L32G0	Touch 622	2 (4)	400V / 11.4kW (2x)	2x12.5-14.5	2x26	592x630x680
TD622H32G0	Touch 622	2 (4)	400V / 15.kW (2x)	2x12.5-14.5	2x28	592x630x680



Touch 422 Einbau

Touch 311 Einbau

# Zubehör

Artikel	Beschreibung
100831	Frittierkorb klein 211/412/422
100761	Frittierkorb gross 311/622
301093	Frittierkorb klein 311/622
411048	Frittierkorb gross 412
211047	Heizkörpergitter 211, 152 x 383 mm
311047	Heizkörpergitter 311, 252 x 383 mm
411047	Heizkörpergitter 412, 353 x 383 mm
211140	Heizkörperhaltebügel
211067	Korbaufhängebügel (1 Korb)
311067	Korbaufhängebügel (2 Körbe)
101158	Feinfilter 211/422
101159	Feinfilter 311/412
101142	Feinfilterhalterung 211/422
101143	Feinfilterhalterung 311/412
214160	Entleerungsschlauch 1,5 m
216060	Pumpen Pistole, Einlaufrohr komplett



# Precision

**Für Köche, die eine überragende Temperaturkontrolle für gleichbleibend exzellente Ergebnisse wünschen, ist die Precision die Fritteuse der Wahl.**

---

## Ideal geeignet zur Verwendung in

- › Gastronomie
  - › Ketten-Betriebe
  - › Schulen
  - › Restaurants
- 



### Elektronische Temperaturregelung

Die elektronische Temperaturregelung und die leistungsstarken Heizelemente sorgen dafür, dass das Öl immer auf  $\pm 1^\circ\text{C}$  genau auf dem gewünschten Wert gehalten wird, wodurch die Ölabsorption reduziert wird und Ihre Speisen immer unwiderstehlich knusprig sind. Die LED-Anzeige zeigt während des gesamten Frittierzyklus die aktuelle Öltemperatur an.



### Temperaturübersicht

Die Temperaturanzeige zeigt Ihnen die aktuelle Öltemperatur an, sodass Sie eine fundierte Entscheidung treffen können, wann Sie mit dem Frittieren beginnen sollten.



### Ölfiltration durch Schwerkraft

Unser integriertes Filtersystem verlängert die Lebensdauer des Öls um bis zu 75%. Dadurch sparen Sie Kosten für den Einkauf und die Entsorgung von Öl. Das duale Filtersystem entfernt Verunreinigungen und verkohlte Partikel.



### Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein und sehen Sie, wie die Anzeige herunterzählt und der Summer am Ende des Frittiervorgangs ertönt.

Wenn die Fritteuse über das automatische Korbhebeprogramm verfügt, senkt sich der Korb automatisch ab, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat. Am Ende des Frittiervorgangs ertönt der Signalton und der Korb hebt sich aus dem Öl. Die LED-Anzeige wird dann zurückgesetzt und zeigt die eingestellte Zeit für die nächste Charge an. Perfekt, wenn Sie ein und dasselbe Produkt immer wieder nach den gleichen hohen Standards zubereiten wollen.



### Mengenautomatik

Sind es mehr Pommes Frites als beim letzten Mal? Die Frittierzeiten werden automatisch an die jeweilige Chargengrösse angepasst, sodass Sie nie zu schwach frittierte Speisen servieren.

---

## Standardmässig



Elektronische Temperaturregelung



Touchscreen Programmierbare Steuerung



Zeitschaltuhr



Temperaturübersicht



Mengenautomatik



Ölfiltration durch Schwerkraft



Horizontalgewundene Heizelemente



Allergenkontrolle

---

## Optional



### Ölpumpfiltriersystem

Filtert das Öl auf Knopfdruck und führt das gereinigte Öl in das Becken zurück. Sie können das Öl sicher filtern, auch während es noch heiss ist. Falls nötig mitten im Betrieb. Für eine optimale Öltrennung können Fritteusen mit zwei

oder drei Becken mit separaten Ölpumpen geliefert werden.

**«Für den Bediener, bei dem es auf Automatisierung ankommt.»**



### Automatisches Korbhebeprogramm

Toll für Küchen, in denen Sie keine Zeit für eine ständige Überwachung haben: Das automatische Korbhebeprogramm hebt die Körbe am Ende des Zyklus an, um zu langes Frittieren zu verhindern.

---

# Standfritteusen

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
PL211L31G0	Precision 211	1	400V / 7.5kW	7.5-9	17-20	198x650x850-900
PL211M31G0	Precision 211	1	400V / 9.0kW	7.5-9	17-22	198x650x850-900
PL211H31G0	Precision 211	1	400V / 11.0kW	7.5-9	17-22	198x650x850-900
PL311L31G0	Precision 311	1(2)	400V / 11.4kW	12.5-14.5	27-30	298x650x850-900
PL311H31G0	Precision 311	1(2)	400V / 15.0 kW	12.5-14.5	27-32	298x650x850-900
PL412L31G0	Precision 412	2(1)	400V / 15.0kW	17-20.5	34-38	398x650x850-900
PL412M31G0	Precision 412	2(1)	400V / 18.0kW	17-20.5	34-40	398x650x850-900
PL412H31G0	Precision 412	2(1)	400V / 22.0kW	17-20.5	34-40	398x650x850-900
PL422L32G0	Precision 422	2x1	400V / 7.5kW (2x)	2x7.5-9	2x17-20	398x650x850-900
PL422M32G0	Precision 422	2x1	400V / 9.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x650x850-900
PL422H32G0	Precision 422	2x1	400V / 11.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x650x850-900
PL622L32G0	Precision 622	2(4)	400V / 11.4kW (2x)	2x12.5-14.5	2x26	598x650x850-900
PL622H32G0	Precision 622	2(4)	400V / 15kW (2x)	2x12.5-14.5	2x28	598x650x850-900
PL633L33G0	Precision 633	3	400V / 7.5kW (3x)	3x7.5-9	3x18	598x650x850-900
PL633H33G0	Precision 633	3	400V / 9.0 (3x)	3x7.5-9	3x20	598x650x850-900



Precision 211



Precision 311



Precision 412



Precision 422

# Einbaufritteusen

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
PD211L31G0	Precision 211	1	400V / 7.5kW	7.5-9	17-20	198x630x680
PD211M31G0	Precision 211	1	400V / 9.0kW	7.5-9	17-22	198x630x680
PD211H31G0	Precision 211	1	400V / 11.0kW	7.5-9	17-22	198x630x680
PD311L31G0	Precision 311	1(2)	400V / 11.4kW	12.5-14.5	27-30	298x630x680
PD311H31G0	Precision 311	1(2)	400V / 15.0 kW	12.5-14.5	27-32	298x630x680
PD412L31G0	Precision 412	2(1)	400V / 15.0kW	17-20.5	34-38	398x630x680
PD412M31G0	Precision 412	2(1)	400V / 18.0kW	17-20.5	34-40	398x630x680
PD412H31G0	Precision 412	2(1)	400V / 22.0kW	17-20.5	34-40	398x630x680
PD422L32G0	Precision 422	2x1	400V / 7.5kW (2x)	2x7.5-9	2x17-20	398x630x680
PD422M32G0	Precision 422	2x1	400V / 9.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x630x680
PD422H32G0	Precision 422	2x1	400V / 11.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x630x680
PD622L32G0	Precision 622	2(4)	400V / 11.4kW (2x)	2x12.5-14.5	2x26	592x630x680
PD622H32G0	Precision 622	2(4)	400V / 15.0kW (2x)	2x12.5-14.5	2x28	592x630x680



Precision 422 Einbau



Precision 311 Einbau



Precision 622 Einbau

# Zubehör

Artikel	Beschreibung
100831	Frittierkorb klein 211/412/422
100761	Frittierkorb gross 311/622
301093	Frittierkorb klein 311/622
411048	Frittierkorb gross 412
211047	Heizkörpergitter 211, 152 x 383 mm
311047	Heizkörpergitter 311, 252 x 383 mm
411047	Heizkörpergitter 412, 353 x 383 mm
211140	Heizkörperhaltebügel
211067	Korbaufhängebügel (1 Korb)
311067	Korbaufhängebügel (2 Körbe)
101158	Feinfilter 211/422
101159	Feinfilter 311/412
101142	Feinfilterhalterung 211/422
101143	Feinfilterhalterung 311/412
214160	Entleerungsschlauch 1,5 m
216060	Pumpen Pistole, Einlaufrohr komplett



# Super Easy

**Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis,  
ohne Abstriche bei Qualität oder Resultat.**

---

## Ideal geeignet zur Verwendung in

- › Restaurants
  - › Hotels
- 

## Wenn das Budget eine primäre Rolle spielt

Die Super Easy bietet alle Vorteile, die Sie von einer frifri-Fritteuse erwarten können, unter anderem eine grosse Verarbeitungsmenge auf geringer Fläche und eine verlässliche, effiziente Leistung, die durchgehend ausgezeichnete frittierte Gerichte liefert.

Eine qualitativ hochwertige Konstruktion, beispielsweise ein Becken aus gepresstem Edelstahl 304 (1.4301) und Details wie das klappbare Heizelement, wird Ihnen die Sicherheit geben, dass die Super Easy alles andere als ein Kompromiss ist.



---

## Standardmässig



Elektronische  
Temperatur-  
regelung



Drehknöpfe  
vorne



Allergen-  
kontrolle

---

## Optional



### Ölpumpfiltriersystem

Filtert das Öl auf Knopfdruck und führt das gereinigte Öl in das Becken zurück. Sie können das Öl sicher filtern, auch während es noch heiss ist. Falls nötig mitten im Betrieb. Für eine optimale Öltrennung können Fritteusen mit zwei

oder drei Becken mit separaten Ölpumpen geliefert werden.

# Standfritteusen

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
SL211L31G0	Super Easy 211	1	400V / 7.5kW	7.5-9	17 - 20	198x650x850-900
SL211H31G0	Super Easy 211	1	400V / 11.0kW	7.5-9	17 - 22	198x650x850-900
SL311L31G0	Super Easy 311	1(2)	400V / 11.4kW	12.5-14.5	27-30	298x650x850-900
SL311H31G0	Super Easy 311	1(2)	400V / 15.0 kW	12.5-14.5	27-32	298x650x850-900
SL412L31G0	Super Easy 412	2(1)	400V / 15.0kW	17-20.5	34-38	398x650x850-900
SL412H31G0	Super Easy 412	2(1)	400V / 22.0kW	17-20.5	34-40	398x650x850-900
SL422L32G0	Super Easy 422	2x1	400V / 7.5kW (2x)	2x7.5-9	2x17-20	398x650x850-900
SL422H32G0	Super Easy 422	2x1	400V / 11.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x650x850-900
SL622L32G0	Super Easy 622	2(4)	400V / 11.4kW (2x)	2x12.5-14.5	2x26	598x650x850-900
SL622H32G0	Super Easy 622	2(4)	400V / 15.0kW (2x)	2x12.5-14.5	2x28	598x650x850-900
SL633L33G0	Super Easy 633	3	400V / 7.5kW (3x)	3x7.5-9	3x18	598x650x850-900
SL633H33G0	Super Easy 633	3	400V / 11.0 (3x)	3x7.5-9	3x20	598x650x850-900



Super Easy 211



Super Easy 311



Super Easy 412



Super Easy 422

# Einbaufritteusen

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
PD211L31G0	Super Easy 211	1	400V / 7.5kW	7.5-9	17 - 20	198x630x680
PD211H31G0	Super Easy 211	1	400V / 11.0kW	7.5-9	17 - 22	198x630x680
PD311L31G0	Super Easy 311	1(2)	400V / 11.4kW	12.5-14.5	27-30	298x630x680
PD311H31G0	Super Easy 311	1(2)	400V / 15.0 kW	12.5-14.5	27-32	298x630x680
PD412L31G0	Super Easy 412	2(1)	400V / 15.0kW	17-20.5	34-38	398x630x680
PD412H31G0	Super Easy 412	2(1)	400V / 22.0kW	17-20.5	34-40	398x630x680
PD422L32G0	Super Easy 422	2x1	400V / 7.5kW (2x)	2x7.5-9	2x17-20	398x630x680
PD422H32G0	Super Easy 422	2x1	400V / 11.0kW (2x)	2x7.5-9	2x17-22	398x630x680
PD622L32G0	Super Easy 622	2(4)	400V / 11.4kW (2x)	2x12.5-14.5	2x26	592x630x680
PD622H32G0	Super Easy 622	2(4)	400V / 15.0kW (2x)	2x12.5-14.5	2x28	592x630x680



Super Easy 422 Einbau



Super Easy 311 Einbau



Super Easy 622 Einbau

# Zubehör

Artikel	Beschreibung
100831	Frittierkorb klein 211/412/422
100761	Frittierkorb gross 311/622
301093	Frittierkorb klein 311/622
411048	Frittierkorb gross 412
211047	Heizkörpergitter 211, 152 x 383 mm
311047	Heizkörpergitter 311, 252 x 383 mm
411047	Heizkörpergitter 412, 353 x 383 mm
211140	Heizkörperhaltebügel
211067	Korbaufhängebügel (1 Korb)
311067	Korbaufhängebügel (2 Körbe)
101158	Feinfilter 211/422
101159	Feinfilter 311/412
101142	Feinfilterhalterung 211/422
101143	Feinfilterhalterung 311/412



# Zusatzausstattung

## Zubehör und Optionen



### SOLAS

Die Spezifikation SOLAS hat veränderte Standfüsse, damit sie sicher am Boden befestigt werden kann.




### Bockrollen

Alle freistehenden Fritteusen ab Modellgrösse 311 können mit Rollen versehen werden.

### Verbindungssteg

Verbindungssteg zum Verbinden von zwei oder mehr Fritteusen, um das Eindringen von Öl zu verhindern.

Artikel	Beschreibung
OC400	Bockrollen für Modelle 311 und grösser (2x Bockrollen hinten, 2x Lenkrollen vorne)
SOLAS	Für den Einsatz auf Schiffen
211133	Verbindungssteg zu Standfritteuse



# Welche Öle und Fette eignen sich zum Frittieren?

**Da beim Frittieren hohe Temperaturen bis 175 Grad Celsius erreicht werden, sollten hitzestabile Öle oder Fette verwendet werden.**

Geeignet sind raffinierte Pflanzenöle, wie zum Beispiel raffiniertes Rapsöl. Raffinierte Öle haben einen geringeren Gehalt an freien Fettsäuren als kaltgepresste, native Öle und dadurch einen höheren Rauchpunkt. Kaltgepresste Öle können nicht so hoch erhitzt werden und sind daher zum Frittieren nur bedingt geeignet. Auch der Geschmack spielt eine Rolle: Kaltgepresste/native Öle haben einen ausgeprägten Eigengeschmack und -geruch, der beim Frittieren vielleicht nicht jedem zusagt. Neutralere sind raffinierte Pflanzenöle, die häufig auch als Mischungen in Bratölen enthalten sind.

## **Rauchpunkt – was ist das?**

Der Rauchpunkt ist die niedrigste Temperatur, bei der ein Öl oder Fett unter Hitzeeinwirkung eine deutlich sichtbare Raucherentwicklung zeigt. Da beim Frittieren Temperaturen bis 175 °C erreicht werden, sollten die verwendeten Öle und Fette einen Rauchpunkt haben, der bei mindestens 180 °C, besser noch bei 200 °C, liegt. Rauchendes Öl sollte nicht verwendet werden, da es hierbei zur Bildung gesundheitsgefährdender Stoffe wie Acrolein kommen kann.

# Profi+

## Professionelle Leistung einer kompakten, robusten Fritteuse für den Arbeitstisch.

---

### Ideal geeignet zur Verwendung in

- › Feine Küche
  - › Restaurants
- 

Begrenzte Fläche muss nicht begrenzte Frittierkapazität bedeuten. Die Profi+ ist eine wahrhaft professionelle Fritteuse. Sie bietet dieselbe Verarbeitungsmenge und Funktionen wie die Precision-(Basic)-Reihe. Die präzise elektronische Temperaturregelung sorgt für Abweichungen der Öltemperatur von der ausgewählten Einstellung von maximal  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ .

Die Bedienungsfläche befindet sich an der Vorderseite, dies ist viel sicherer als über die Fritteuse greifen zu müssen. Andere Merkmale sind ein Deckel, der intelligent auf der Rückseite der Fritteuse eingesetzt werden kann. Dieser Deckel ermöglicht eine sichere Lagerung und bildet einen geschickten Spritzschutz und Korbbhaltung. Ein Ablassventil an der Vorderseite ermöglicht ein sicheres, einfaches Ablassen des Altöls.

### Ideal geeignet für den Einsatz in

- › Feine Küche – Ausgezeichnete Temperaturregelung für gleichbleibend hervorragende Ergebnisse
- › Restaurants – Herstellung von knusprigen, saftigen und köstlichen frittierten Lebensmitteln

### Vorteile auf einen Blick

- › Tischgerät
- › Leistungsstark
- › Elektronische Steuerung mit hohem Ansprechverhalten
- › Erhöhte Sicherheit für den Bediener
- › Sicheres und einfach zu bedienendes Ablassventil an der Vorderseite
- › Langlebig

---

### Standardmässig



Elektronische  
Temperatur-  
regelung



Drehknöpfe  
vorne

---



# Tischfritteusen

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
650946	Profi+ 6	1	400V / 4.6kW	5-7	12-14	270x475x300
650947	Profi+ 8	1	400V / 6.9kW	8-9.5	19-22	360x475x300
650957	Profi+ 8	2	400V / 6.9kW	8-9.5	19-22	360x475x300
650948	Profi+ 10	2	400V / 9.2kW	12-15	20-24	540x475x300
651068	Profi+ 10	2	400V / 6.9kW	12-15	20-25	540x475x300
650950	Profi+ 6+6	2 x1	400V / 4.6kW (2 x)	2 x 5-7	2 x 12-14	540x475x300
650952	Profi+ 8+8	2 x1	400V / 6.9kW (2 x)	2 x 8-9.5	2 x 19-22	720x475x300
650963	Profi+ 8+8	2 x2	400V / 6.9kW (2 x)	2 x 8-9.5	2 x 19-22	720x475x300



Profi+ 6



Profi+ 8



Profi+ 10



Profi+ 6+6



Profi+ 8+8

# Zubehör

Artikel	Beschreibung
300716	Frittierkorb Profi+6
300717	Frittierkorb gross Profi+8
101010	Frittierkorb klein Profi+8
300749	Heizkörpergitter Profi+6, 225x275 mm
300750	Heizkörpergitter Profi+8, 275x315 mm

# Frita+ & Eco

**Solid, strapazierfähig und effizient –  
Sie werden nicht enttäuscht sein**

---

## Ideal geeignet zur Verwendung in

- › Kaffees
  - › Pubs
  - › Restaurants
  - › Privathaushalte
- 

Die Frita+ Fritteusen teilen viele ihrer Designdetails mit denen der Profi+ Reihe. Zu diesen gehören ein sicheres, einfach zu verwendendes Ventil an der Vorderseite für den Ablass von gebrauchtem Öl und der auf der Rückseite eingesetzte Deckel, der auch als Spritzschutz und Korbbhalterung dient. Die Sicherheit des Bedieners wird durch die an der Vorderseite montierte Bedientafel noch weiter verbessert.

Alle Eco und Frita+ Modelle haben einen mechanischen Thermostat, der dafür sorgt, dass die Öltemperatur nur maximal  $\pm 8^{\circ}\text{C}$  von der ausgewählten Temperatur abweicht.



## Frita+

---

### Standardmässig



Elektronische  
Temperatur-  
regelung



Drehknöpfe  
hinten



## Eco

---

### Standardmässig



Elektronische  
Temperatur-  
regelung



Drehknöpfe  
vorne

# Tischfritteusen Frita+

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
652000	Frita+ 6	1	400V / 4.6kW	5-7	10.5	270x475x300
652001	Frita+ 8	2	400V / 6.9kW	8-9.5	16.5	360x475x300
652004	Frita+ 8	1	400V / 6.9kW	8-9.5	16.5	360x475x300



Frita+ 6



Frita+ 8

## Zubehör

Artikel	Beschreibung
300716	Frittierkorb Frita+ 6
300717	Frittierkorb gross Frita+ 8
101010	Frittierkorb klein Frita+ 8
300749	Heizkörpergitter Frita+ 6, 225x275 mm
300750	Heizkörpergitter Frita+ 8, 275x315 mm

# Tischfritteusen Eco

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
650101	Eco 4 / inkl. Stecker T23	1	230V / 3.2kW	3-4	5-6	167x375x295
650102	Eco 4 / inkl. Stecker T12	1	230V / 2.3kW	3-4	5-6	167x375x295
650103	Eco 4+4 / inkl. 2 Stecker T23	2	230V / 3.2kW (2x)	2x3-4	2x5-6	348x375x295
650104	Eco 4+4 / inkl. 2 Stecker T12	2	230V / 2.3kW (2x)	2x3-4	2x5-6	348x375x295
650105	Eco 6 / inkl. Stecker T23	1	230V / 3.2kW	4-5	6-7	218x375x295
650106	Eco 6+6 / inkl. 2 Stecker T23	2	230V / 3.2kW (2x)	2x4-5	2x6-7	450x375x295



Eco 4



Eco 6



Eco 4+4



Eco 6+6

## Zubehör

Artikel	Beschreibung
300941	Frittierkorb Eco 4 kpl. 260 x140 x100 mm
300942	Frittierkorb Eco 6 kpl. 260x140x100 mm

# Silofrit

**Die Salz- und Warmhaltestation Silofrit stellt sicher, dass Ihre Pommes Frites länger heiss und knusprig bleiben – ein echter Bonus bei Hochbetrieb.**

---

## **Ideal geeignet zur Verwendung in**

- › Schnellrestaurants
  - › Restaurants
  - › Catering
  - › Gastronomie
- 

Die Salz- und Warmhaltestation Silofrit ist erhältlich als Tisch-, Stand- und Einbaumodell. Alle Modelle sind aus hochwertigem Edelstahl der Güteklasse 304 gefertigt. Die Pommes Frites werden durch eine Infrarotlampe darüber und einem Heizelement (Einbaumodell ausgenommen) darunter heiss und knusprig in der Abtropfwanne gehalten. Für zusätzlichen Komfort sind der herausnehmbare Gastronorm-Behälter und die Abtropfplatte spülmaschinenfest.

## **Ideal geeignet für den Einsatz in**

- › Schnellrestaurants – kontinuierliche Versorgung mit heissen und knusprigen Pommes Frites in Stosszeiten.
- › Restaurants – bei Hochbetrieb immer leckere, knusprige und heisse Pommes Frites auf Abruf

## **Vorteile auf einen Blick**

- › Stand-, Tisch- und Einbaumodelle erhältlich
- › Jederzeit knusprige, leckere und heisse Pommes Frites – ohne Geschmacksverlust
- › Herausnehmbarer Gastronorm-Behälter und Abtropfplatte – beide spülmaschinenfest
- › Hergestellt aus langlebigem Edelstahl 304



Standmodell



Tischmodell



Einbaumodell

Artikel	Modell	Anschluss / Leistung	Masse mm (BxTxH)
601210	Silofrit Standmodell	230V / 1.0kW	400x600x850/900
650722	Silofrit Tischmodell	230V / 1.0kW	400x600x300
651105	Silofrit Einbaumodell	230V / 1.0kW	400x600x300



## Al dente

Dente heisst auf Deutsch «Zahn» oder «für den Zahn spürbar» und ist in der Küchensprache der Ausdruck für die Zubereitung insbesondere von Teigwaren, aber auch Reis und Gemüse, die so gegart sein müssen, dass ihr Kern noch nicht ganz weich ist.

«Al dente» wird oft mit «bissfest» übersetzt und ist eine Form der Konsistenz von Speisen, bei denen das Mundgefühl nur die äussere Schicht als weich empfindet.

# Pasta Super Easy

**Die hohe Pastaproduktion lässt Sie auch in Spitzenzeiten mit der Nachfrage Schritt halten. Entwickelt und gebaut, um auch unter härtesten Bedingungen eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.**

## Ideal geeignet zur Verwendung in

- › Schnellrestaurants
- › Restaurants

Erfahrene Köche und eigenständige Betriebe wissen die Qualität, Leistung und den herausragenden Wert des Pastakochers Super Easy 311 zu schätzen. Das aus einem einzigen Stück Edelstahl der Güteklasse 316 gepresste Becken und das Incoloy-Heizelement bieten eine hervorragende Beständigkeit gegen schädliche Korrosion durch Salz und Stärke bei hohen Temperaturen.

## Ideal geeignet für den Einsatz in

- › Schnellrestaurants – Zubereitung kleiner Portionen in ständiger Rotation dank kleiner Körbe
- › Restaurants – perfekte Pasta in gleichbleibend hoher Qualität

## Vorteile auf einen Blick

- › Freistehende und eingebaute Modelle erhältlich
- › Ermöglicht das zuverlässige und gleichbleibende Kochen aller Nudelsorten mit hervorragenden Ergebnissen
- › Dank hoher Nudelproduktion können Sie auch in Spitzenzeiten mit der Nachfrage Schritt halten
- › Optionale kleinere Körbe ermöglichen das Garen kleinerer Portionen bei ständiger Rotation und maximieren so Leistung und Effizienz
- › Angeschlossen an Frischwasserversorgung und Abwasser für schnelles, einfaches Befüllen und Entleeren des Tanks
- › Überlegene Beständigkeit gegen starke Salz- und Stärkekorrosion durch einen einfach gepressten Tank aus Edelstahl der Güteklasse 316 und ein korrosionsbeständiges Incoloy-Heizelement
- › Durch die Stärkeentfernung bleibt das Wasser länger frisch und sorgt für perfekte Ergebnisse
- › Zwei Kipppositionselemente erleichtern das Entleeren und Reinigen



Standmodell



Einbaumodell

Artikel	Modell	Körbe	Anschluss / Leistung	Liter	Stundenleistung (kg)	Masse mm (BxTxH)
680131	Pasta Super Easy 311 Standmodell	1	400V / 7.5kW	30	14	298x650x850-900
690132	Pasta Super Easy 311 Einbaumodell	1	400V / 7.5kW	30	14	298x650x680



frifri – Generalvertretung Schweiz  
Aeschlimann Hotelbedarf AG  
Flugplatz 22 | 3368 Bleienbach  
Telefon 034 422 99 20 | [www.frifri.swiss](http://www.frifri.swiss)



10-2024