



importatore esclusivo per l'Italia



**FRYMASTER**<sup>®</sup>

*A Welbilt Company*



1  
QUALITÀ

2  
RISPARMIO

3  
SEMPLICITÀ



FRYMASTER

READY

FRYMASTER

READY

FilterQuick

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |      |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 0/10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20   |



# INDICE



- Tutte le tecnologie per le tue frittore ad alta qualità.....pagina 4
- Serie FilterQuick™ Touch.....pagina 7
  - FilterQuick™ Touch Elettrica.....pagina 8
  - FilterQuick™ Touch Gas.....pagina 9
- Serie FPRE/FPRE80/FPH55.....pagina 11
  - FPRE 14/17/22.....pagina 14
  - FPRE80 17/21.....pagina 15
  - FPH55.....pagina 16
- Guida ai modelli di friggitrice.....pagina 17



Tutte le tecnologie  
per le tue  
fritture ad alta qualità



*Per ottenere una frittura di ottima qualità è necessario utilizzare la tecnologia più adeguata alle specifiche esigenze.*

*Friggi in modo sicuro ed economico con le friggitrici FRYMASTER*

## Serie FilterQuick™ Touch



**SENSORE** DELLA  
QUALITÀ DELL'OLIO

I modelli elettrici o a gas della serie FilterQuick TOUCH si adattano perfettamente alle esigenze dei processi culinari più avanzati. Il sensore della qualità dell'olio può essere integrato nella friggitrice e il sistema di filtraggio completamente automatico richiede semplicemente di premere un pulsante, al resto pensa FRYMASTER.

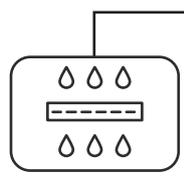
Il modello FilterQuick è affidabile e facile da usare tramite il controller TOUCH integrato. Tutto sulla punta delle dita!

L'efficienza della frittura è maggiore così come il consumo di energia è ridotto fino al 10%.

**Risparmia anche sull'olio con consumi ridotti fino al 40%.**



## Serie FPRE



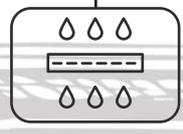
SISTEMA DI **FILTRAGGIO** INTEGRATO



Le potenti friggitrice elettriche della serie FPRE sono ideali per la produzione di diversi prodotti. Hanno un controller elettronico, resistenze in vasca pieghevoli e un'ampia area fredda per il deposito dei sedimenti. Sono equipaggiate con sistema di filtraggio olio integrato nel corpo macchina e possono avere controlli programmabili avanzati. Offrono un ineguagliabile rapporto qualità prezzo

Le friggitrice elettriche serie FPRE 80, sono specificatamente progettate per la produzione di grandi volumi grazie alle loro capienti vasche da 40 lt. Sono eccellenti per friggere rapidamente e in maniera economica prodotti di grandi dimensioni. Garantiscono un controllo esatto della temperatura grazie al controllo digitale o al computer multifunzione CM 3.5. i Modelli serie FPRE 80 sono dotati di sistema filtraggio dell'olio integrato.

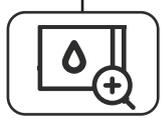
## Serie FPRE80



SISTEMA DI **FILTRAGGIO** INTEGRATO



## Serie FPH55



DIAGNOSI **ERRORI**



Le friggitrice a gas serie FPH55 sono convenienti e si distinguono per le alte prestazioni. Dispongono di sistemi integrati di diagnosi degli errori e vasche libere senza la presenza di fasci tubieri. Sono dotate di controllo digitale e filtraggio integrato.

**TECNOLOGIA DI FRITTURA AD ALTO RENDIMENTO**

*Efficacia. Affidabilità. Precisione.*

**FRIGGI EFFICACEMENTE E OTTIMIZZA LA QUALITÀ DEL PRODOTTO**

*Quando si sviluppano friggatrici e batterie di friggatrici ad alte prestazioni è priorità ottenere il massimo dell'efficienza della macchina. Solo così si potrà ottenere un fritto di qualità elevata e costante nel tempo. Al fine di sostenere anche i più stressanti processi di frittura, le macchine devono avere prestazioni elevate ed essere di costruzione robusta, semplici da usare e facili da pulire. FRYMASTER pensa a tutto questo quando progetta le Sue friggatrici. In più molte friggatrici Frymaster possiedono il Certificato **Energy Star** per l'efficienza energetica.*

**FRITTURE CON QUALITÀ COSTANTE NEL TEMPO**





## Serie FilterQuick™ Touch



Le friggitorie elettriche e a gas delle serie FilterQuick TOUCH sono facili da usare e il loro funzionamento è particolarmente efficiente. Riducono **fino al 10%** il consumo di energia e **fino al 40%** di consumo di olio. Sono friggitorie ad alte prestazioni particolarmente adatte per l'impiego nella **ristorazione organizzata**.



### Controller touch

Il controller con touch screen permette varie programmazioni e gestisce con efficacia le vostre frittiture, controllando temperature e tempi. Registra inoltre vari dati, quali cicli di lavoro e filtraggio, qualità dell'olio (optional) e rendimento della macchina.



### Sistema di controllo dell'olio

Il sistema di controllo del livello dell'olio in vasca "OIL ATTENDANT" rileva la quantità dell'olio in vasca e se è il caso lo rabbocca automaticamente.



### 40% meno olio

La serie FilterQuick Touch frigge la medesima quantità di prodotto di una friggitoria convenzionale con una quantità di olio in vasca del 40% inferiore



### Sensore di qualità dell'olio (optional)

Il sensore integrato nel filtro misura con precisione la qualità dell'olio (TPM) e informa l'operatore della necessità del cambio olio, velocizzando le operazioni e migliorando la sicurezza dei prodotti offerti ai vostri clienti



### Risparmio energetico

La friggitoria elettrica o a gas FilterQuick vi permette di risparmiare fino al 10% del costo energia. Sono state insignite del premio Energy Star per l'alta efficienza energetica



### Filtraggio con un tasto

La friggitoria elettrica o a gas FilterQuick vi permette filtrare l'olio premendo semplicemente un tasto. La macchina provvederà in automatico a tutte le operazioni necessarie, lasciandovi liberi di continuare a friggere nelle altre vasche.



## FilterQuick™ Touch Elettrica

*Friggitrice Elettrica ad Alto Rendimento*

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Versione:                       | filtro FingerTip con Controller FQ4000 EasyTouch           |
| N° Vasche :                     | 2/3/4  |
| Dimensione Vasca (LxPxH):       | 330x360x100mm Vasca Intera<br>150x360x100mm Vasca Separata |
| Capacità Vasca:                 | 15 L Vasca Intera<br>8+8 L Vasca Separata                  |
| Connessione Elettrica:          | 400/50/3 V/Hz  |
| Dimensioni Friggitrice (LxPxH): | (794/1192/1588)* x 786 x 1152                              |
| Peso:                           | 138/220/303 kg*  |
| *Nota:                          | (2/3/4 Vasche)   |



---

### Dotazioni di serie:

- Ruote 2 con freno
- Controller FQ400 EasyTouch
- 2 ½ cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit básico per primi filtraggi
- Coperchi per vasche
- Filtraggio integrato



## FilterQuick™ Touch Gas

*Friggitrice a Gas ad Alto Rendimento*

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Versione:                       | filtro FingerTip, con Controller FQ4000 EasyTouch          |
| N° Vasche:                      | 2/3/4  |
| Dimensione Vasca (LxPxH):       | 330x360x100mm Vasca Intera<br>150x360x100mm Vasca Separata |
| Capacità Vasca:                 | 15 L Vasca Intera<br>8+8 L Vasca Separata                  |
| Connessione Elettrica:          | 230/50/1 V/Hz  |
| Dimensioni Friggitrice (LxPxH): | (794/1192/1588)* x 786 x 1152                              |
| Peso:                           | 247 / 328 / 412 kg *                                       |
| *Nota:                          | (2/3/4 Vasche)   |



---

### Dotazioni di serie:

- Ruote 2 con freno
- Controller FQ400 EasyTouch
- 2 ½ cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit básico per primi filtraggi
- Coperchi per vasche
- Filtraggio integrato



## Serie FPRE/FPRE80/FPH55



Soluzioni di frittura efficaci per tutte le esigenze: dalle funzionali macchine multiuso fino a macchine specializzate in prodotti pastellati e/o friggitrici per quantità di produzione molto elevate.



### Risparmio energetico

Le friggitrici elettriche o a gas vi permettono di risparmiare fino al 10% del costo energia. Sono state insignite del premio Energy Star per l'alta efficienza energetica



### Sistema di filtraggio dell'olio

Per ridurre i costi di gestione e ottimizzare la qualità dell'olio le friggitrici sono equipaggiate con il sistema di filtraggio olio FootPrint integrato



### Elettriche o a Gas

Le friggitrici della serie RE e RE 180 hanno alimentazione elettrica, mentre le friggitrici delle serie H55 sono alimentate a gas. Entrambe con elevati standard di efficienza energetica



### Elementi riscaldanti sollevabili

Le resistenze riscaldanti delle friggitrici elettriche sono disegnate con una grande superficie di scambio, ottimizzando la trasmissione termica. Possono essere sollevate dalla vasca per facilitare le operazioni di pulizia e risparmiare tempo, oltre a garantire ottimi risultati.



### Dispositivo di sollevamento cesti (optional)

Il dispositivo di sollevamento cesti temporizzato, gestito dal controller CM 3.5, semplifica le operazioni in cucina, permettendo a chiunque di ottenere ottimi e costanti risultati di lavoro



### Zona fredda profonda

La speciale conformazione della vasca con una profonda zona fredda permette il deposito del sedimento che così non continua a friggere aumentando la vita utile dell'olio

## Accessori

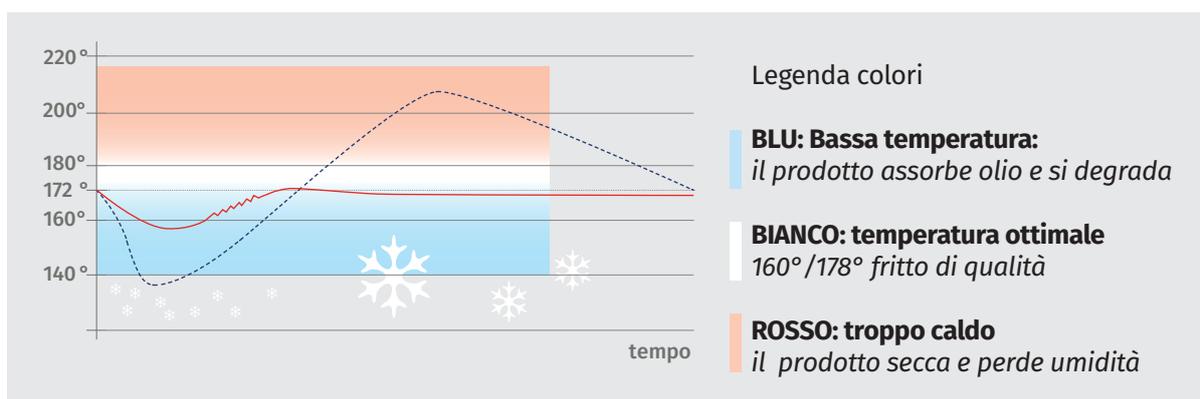
Offriamo un'ampia selezione di accessori studiati per la friggitrice. Cesti di varie dimensioni, coperchi, spazzole di pulizia, filtri per i sedimenti etc.

## I vantaggi a colpo d'occhio

*Ottimo risultato di frittura grazie all'energia che si adatta al prodotto*

- Modelli per tutte le esigenze
- Controllo puntuale della temperatura
- Massima efficacia energetica
- Facile da utilizzare per personale non qualificato
- Alta qualità costante del fritto
- Ideale per produzioni elevate
- Possibilità di scegliere tra diverse potenze elettriche
- Vasche intere o separate
- Sistema di filtraggio olio integrato
- Facilità di pulizia compatibile con standard HACCP
- Ideale per la ristorazione organizzata

## Tecnologia dei relè semiconduttori SSR



L'uso di un relè a semiconduttore SSR (relè stato solido), anziché dei controller classici per contatto, nelle friggitrici della serie RE evita il surriscaldamento, conserva l'olio e garantisce la qualità del prodotto. Inoltre minimizza picchi di corrente all'accensione degli elementi riscaldanti.



### **Possibilità di vasche intere o divise**

Le friggitrici Frymaster sono disponibili con vasche intere o divise, offrendo molte combinazioni per personalizzare la propria stazione di frittura.

## Controller

### Controller elettronici per il successo delle vostre fritture

I controller elettronici sono facili da usare grazie ai loro processi automatizzati e garantiscono un risultato ottimo di frittura con parametri standardizzati. Sono facili da apprendere, anche da personale non qualificato. Il miglior risultato di frittura si ottiene attraverso la tecnologia. Per questo motivo è importante impiegare una tecnologia di frittura adatta alle necessità già dall'inizio.



#### IDEALE PER PERSONALE NON QUALIFICATO

È possibile ottenere una produzione di alta qualità in modo costante anche da personale non qualificato utilizzando le tecnologie di controllo Frymaster, sicure e intuitive anche nelle condizioni più impegnative



#### RISCALDAMENTO TEMPORIZZATO

I controlli elettronici forniscono un riscaldamento potente e temporizzato. Garantiscono controllo della temperatura accurato e preciso durante l'intero processo di frittura



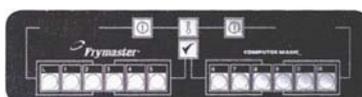
#### AMMORTAMENTO IN BREVI PERIODI

Il basso consumo, la lunga durata dell'olio, la massima efficienza energetica, il costo minimo di servizio e manutenzione, così come la grande efficacia di produzione, costituiscono la base per un veloce ritorno economico dell'investimento



### Controller Digitale (di serie)

- Massima precisione di controllo delle temperature dell'olio
- Termostato elettronico di sicurezza con disconnessione automatica e avviso sullo schermo
- Sistema diagnostico di errore integrato
- Ciclo di melting dell'olio
- Sovrariscaldamento olio max 2° al momento dell'accensione
- Le vasche possono essere controllate separatamente



### Controller CM3.5

- Dispone di tutte le funzioni del controllo digitale
- Modalità boil out per la pulizia della vasca
- Controlla la discesa e il sollevamento dei cestri in modo automatico (optional)
- Funzione timer per una regolazione precisa della durata della frittura
- Memorizzazione delle impostazioni dell'ora e della temperatura dopo la disconnessione
- Ideale per l'uso nei processi di frittura della ristorazione organizzata
- Facile utilizzo, anche per personale non qualificato
- 12 programmi memorizzabili per una costante qualità di frittura con diverse quantità del prodotto
- Alimentatore adattato per somministrare solo la giusta quantità di energia per ottenere in risultato

## FPRE Friggitrici Elettriche

*Friggitrice Elettrica ad Alto Rendimento - Controller digitale*

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Versione:                       | controllo digitale, filtraggio olio integrato            |
| N° Vasche:                      | 1/2/3/4 vasche   |
| Dimensione Vasca (LxPxH):       | 356 x 394 mm Vasca Intera<br>160 x 394 mm Vasca Separata |
| Capacità Vasca:                 | 25 L Vasca Intera<br>12+12 L Vasca Separata              |
| Connessione Elettrica:          | 400/50/3 V/Hz  |
| Dimensioni Friggitrice (LxPxH): | (397/794/1192/1589)* x 786 x 1152                        |
| Peso:                           | 126 / 208 / 278 / 368 kg *                               |
| *Nota:                          | * (1/2/3/4 Vasche)                                       |



---

### Dotazioni di serie:

- Ruote 2 con freno
- Controller Digitale
- 2 ½ cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit basico per primi filtraggi
- Filtraggio FootPrint

## FPRE80

### *Friggitrice Elettrica ad Alto Rendimento - Controller digitale*

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Versione:                       | controllo digitale, filtraggio olio integrato |
| Vasche:                         | 1/2/3/4 vasche                                |
| Dimensione Vasca (LxPxH):       | 457 x 457 mm Vasca Intera                     |
| Capacità Vasca:                 | 40 L Vasca Intera                             |
| Connessione Elettrica:          | 400/50/3 V/Hz                                 |
| Dimensioni Friggitrice (LxPxH): | (508/1016/1524/2032)* x 786 x 1152            |
| Peso:                           | 163/280/370/474 kg *                          |
| *Nota:                          | * (1/2/3/4 Vasche)                            |



---

#### **Dotazioni di serie:**

- Ruote 2 con freno
- Controller Digitale
- 2 ½ cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit basico per primi filtraggi
- Filtraggio FootPrint

## FPH55

### *Friggitrice a Gas ad Alto Rendimento - Controller digitale*

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Versione:                       | controllo digitale, filtraggio olio integrato          |
| Vasche:                         | 1/2/3/4 vasche   |
| Dimensione Vasca (LxPxH):       | 356 x 381 mm Vasca Intera<br>165 x 381 mm Vasca Intera |
| Capacità Vasca:                 | 25 L Vasca Intera<br>12+12 L Vasca Separata            |
| Connessione Elettrica:          | 230/50/1 V/Hz  |
| Connessione Gas:                | 1/2 "  |
| Dimensioni Friggitrice (LxPxH): | (397 / 794/1192/1589)* x 753 x 1158                    |
| Peso:                           | 139/223/304/400 kg *                                   |
| *Nota:                          | * (1/2/3/4 Vasche)                                     |



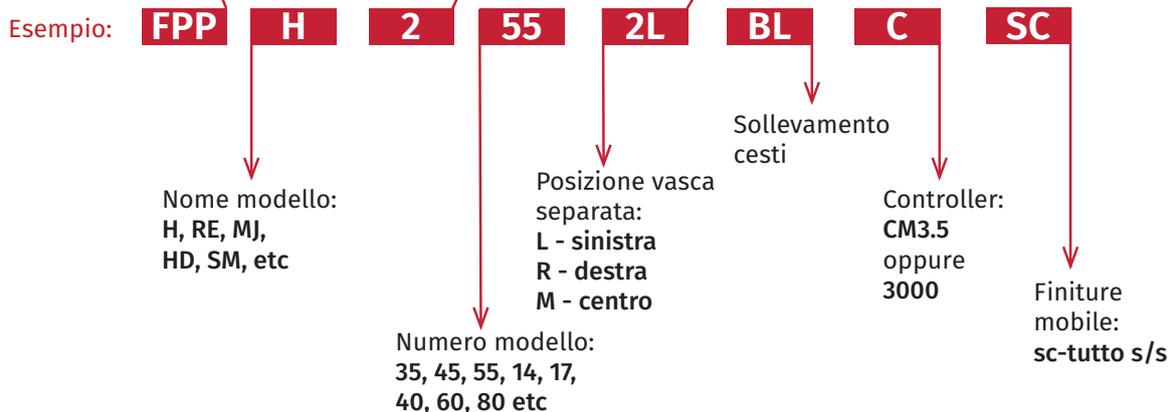
---

#### **Dotazioni di serie:**

- Ruote 2 con freno
- Controller Digitale
- 2 1/2 cesti a vasca
- Griglia di supporto cesti di frittura
- Kit basico per primi filtraggi
- Filtraggio FootPrint

## Guida ai modelli di friggitrici

| FILTRAGGIO INTEGRATO | # DI VASCHE | # DI VASCHE SEPARATE    |
|----------------------|-------------|-------------------------|
| FPP                  | 1           | -2 = 1 vasca separata   |
| PP                   | 2           | -4 = 2 vasche separate  |
| FM                   | 3           | -6 = 3 vasche separate  |
| FMP                  | 4           | -8 = 4 vasche separate  |
| CF                   | 5           | -10 = 5 vasche separate |
| SCF                  | 6           |                         |



### CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Il presente listino rappresenta il prezzo di vendita al pubblico (PVP) escluso I.V.A. vigente

I prezzi sono riportati in EURO e non comprendono prestazioni ed opere non menzionate quali: installazioni, montaggio, allacciamenti di qualsivoglia natura.

Pagamenti: come concordati in trattativa;

Le apparecchiature oggetto di ordine non divengono proprietà del committente prima dell'intero pagamento del prezzo, in conformità a quanto previsto dagli art.1523 e seg. CC.

Eventuali modifiche ai prezzi possono essere apportate in qualsivoglia momento secondo le disposizioni comunicate dalla rete vendita. I prezzi potranno essere soggetti a variazioni in base alle oscillazioni della valuta ( Dollaro ).

Ordini: si accettano solo ordini pervenuti per iscritto

Spedizione: La merce si intende resa F.co ns magazzino di Lissone [MB] con idoneo imballo. In ogni caso la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, anche se in variazioni agli accordi di consegna precedentemente citati.

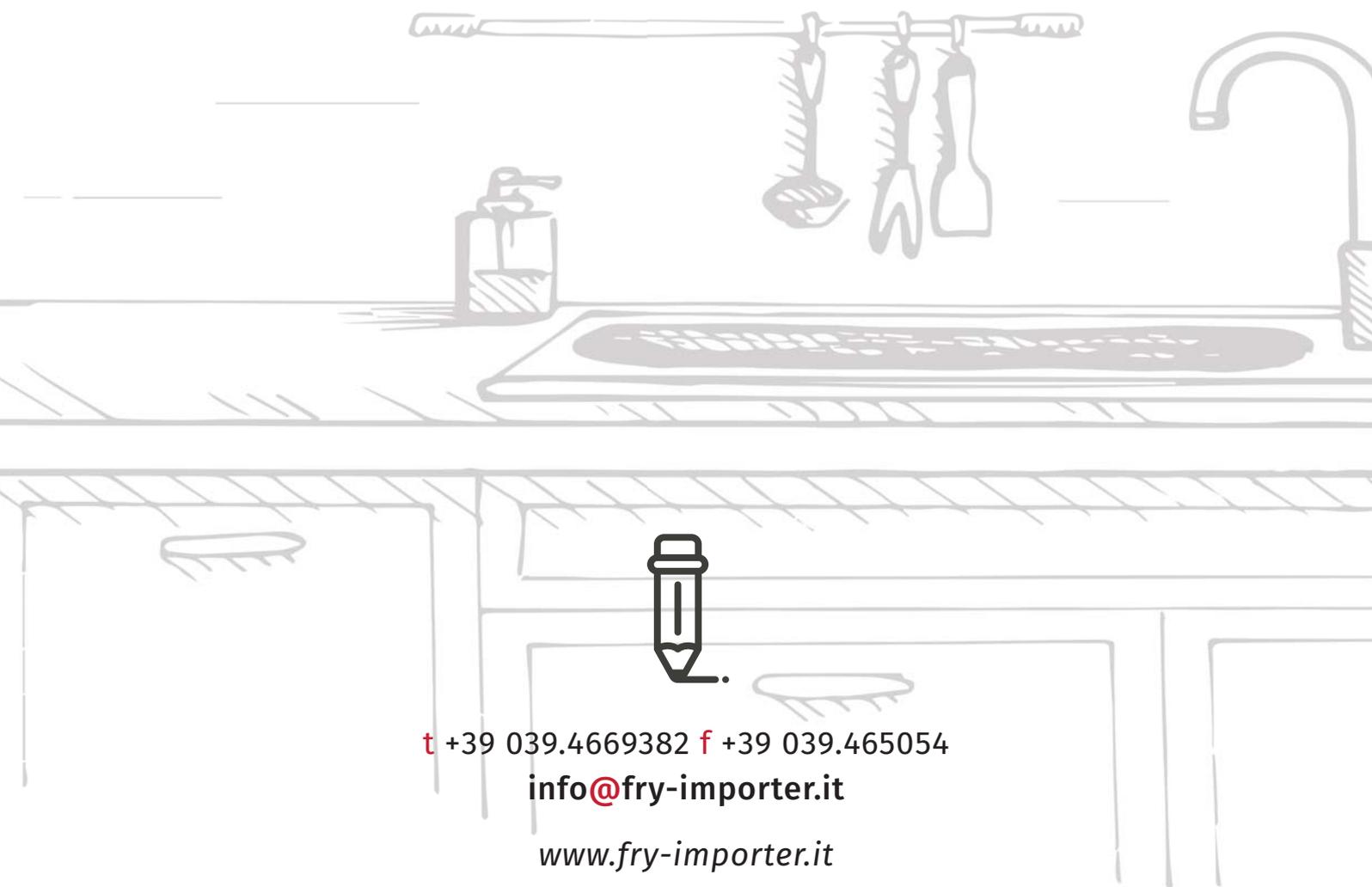
Ogni reclamo sulle spedizioni deve essere contestato al trasportatore che ne è unico responsabile.

Termini di consegna: i termini di consegna sono indicativi e non impegnativi, ancorchè stabiliti con la maggior cura.

Garanzia: I prodotti venduti sono garantiti per 12 mesi riguardo ad ogni difetto dovuto al materiale o alla fabbricazione. La garanzia ha valore a partire dalla data di consegna del bene ed è valida per parti di esso non soggette a normale usura. Essa comporta la sostituzione del pezzo o parte difettoso. La spesa per lo smontaggio, montaggio o trasformazione è carico dell'acquirente.

Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'acquirente in relazione a danni diretti o indiretti derivanti da vizi, difetti idoneità o anomalie di funzionamento delle apparecchiature. Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'acquirente in relazione a danni relativi al mancato utile di impresa per i vizi, difetti, inidoneità, anomalie e ritardi nella consegna.

Foro competente: Ogni controversia legale è regolata dalla vigente legislazione italiana e sarà competente il foro di Monza [MB]



t +39 039.4669382 f +39 039.465054

info@fry-importer.it

www.fry-importer.it

importatore esclusivo per l'Italia  
 **FRYMASTER**<sup>®</sup>  
*A Welbilt Company*