

Enedis

 Frymaster®

# Les FRITEUSES



# Enodis

## Le numéro 1 mondial de la friteuse 10 raisons de choisir une Frymaster

- 1** 5 ans de garantie sur toutes les cuves
- 2** Cuve inox ouverte (simple ou double) pour un entretien facile
- 3** Grande zone froide : prolonge la durée d'utilisation du corps gras
- 4** Sonde protégée placée au centre du bain d'huile : permet de prendre en compte immédiatement toute chute de température causée par l'immersion d'un aliment froid
- 5** Thermostat de contrôle "millivolt" : régulation électronique de la température au degré près
- 6** Remontée en température très rapide sans dépassement du point de consigne grâce au contrôle par anticipation de la température

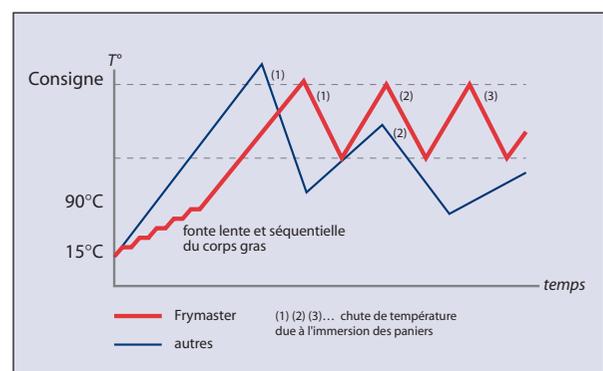


- 7** Chauffe indirecte du corps gras avec une grande zone d'échange (gaz ou électrique) : permet de ne pas brûler l'huile et d'obtenir une parfaite uniformité de température
- 8** Système de filtration FootPrint Pro®
- 9** Melt Cycle : fonte lente et séquentielle du corps gras
- 10** Relevage automatique

Pour que le produit frit soit respecté et ne soit pas "imbibé" d'huile, il est nécessaire que le temps de récupération soit très rapide.

Pour un résultat optimal, la température du corps gras doit être maintenue à 172°C. Une température excessive détruit les huiles de cuissons.

La température du bain d'huile chute lors de l'immersion des paniers de frites. La performance de la friteuse réside dans la rapidité de la reprise et de la remontée en température sans dépasser le point de consigne (régularité).



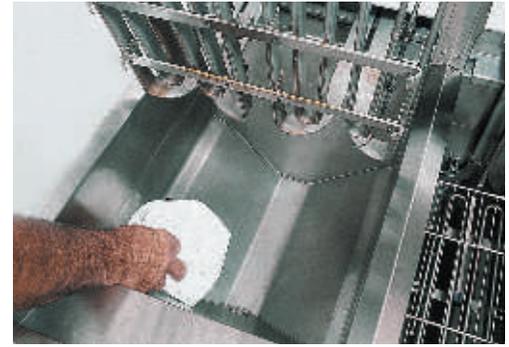
# Enodis

## Friteuses électriques RE 14 - RE 17 - RE 22

- Résistances plates offrant une très grande surface d'échange (+30%),
- Résistances relevables par système rotatif étanche : facile à nettoyer
- Melt Cycle : assure la fonte lente et séquentielle du corps gras
- Sécurité : système de coupure automatique
- Hygiène : système de nettoyage pré-réglé de la cuve à l'eau bouillante (92C°)



Relevage des résistances



Nettoyage des cuves facilité



◀ RE 14-7

la friteuse 1 cuve 1/2 pour frire différents produits en même temps

NOUVEAU ▶▶▶

## Friteuses OCF

- Très haut rendement
- Cuve 14 litres
- 40% d'économie d'huile
- 10% d'économie d'énergie
- Technologie Smart4U 3000 avec affichage digital
- Système de filtration automatique FootPrint Pro

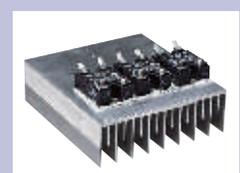


**TRIAC : 30% d'économie d'énergie et de puissance appelée**



Les utilisateurs d'appareils de cuisson exigent de plus en plus du matériel alliant rendement énergétique et fiabilité.

Pour répondre à ces besoins, EPRI (*Electric Power Research Institute*) et Frymaster ont décidé de s'unir afin de mettre au point une nouvelle génération de friteuses électriques : la friteuse la plus utilisée sur le marché de l'industrie alimentaire. L'aboutissement de cette union est la friteuse électrique EPRI/Frymaster à régulation électronique : un modèle 25 litres technologiquement avancé avec commande par triac, isolation de cuve et en option la touche "économie en énergie".



pas de contacteur mais un triac



cuve protégée par isolation

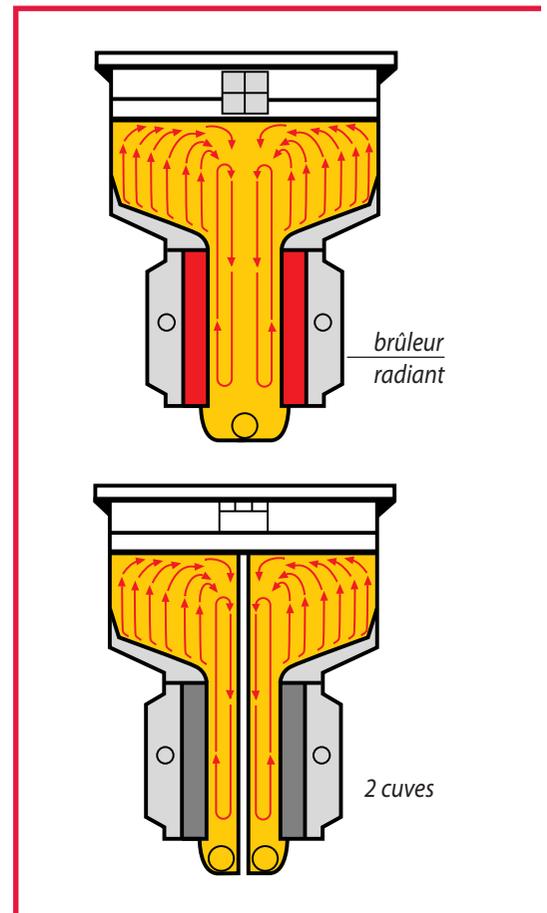
# Enodis

## Friteuses gaz haute performance H 55 - H 55-2

- 5 ans de garantie sur le corps de chauffe
- Brûleurs turbo à infrarouge transmettant la chaleur au travers d'une grande zone d'échange : permet de ne pas brûler l'huile et d'obtenir une parfaite uniformité de température.
- Melt Cycle : assure la fonte lente et séquentielle du corps gras
- Sécurité : système de coupure automatique
- Hygiène : système de nettoyage pré-réglé de la cuve à l'eau bouillante (92°C)
- Cheminée d'évacuation isolée : température réduite des gaz brûlés

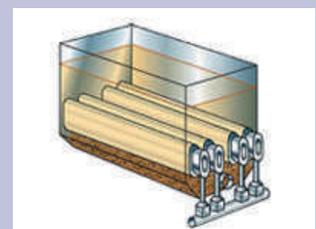
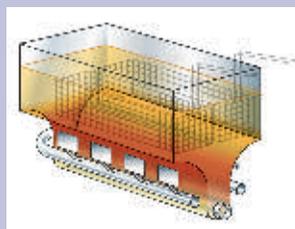


**35%  
D'ÉCONOMIE  
D'ÉNERGIE**



### Trouvez la friteuse gaz qui vous convient

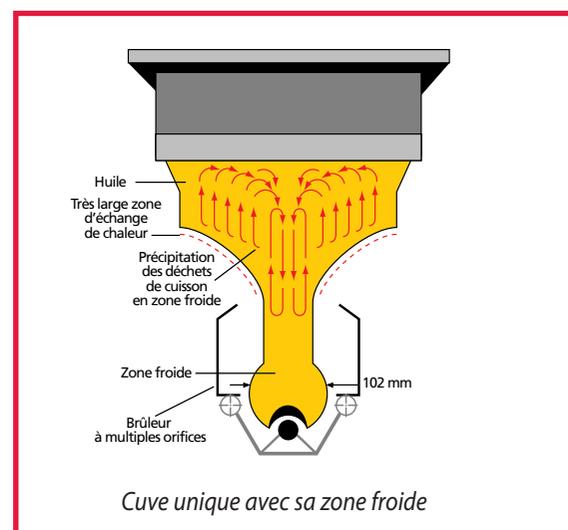
La différence entre une friteuse à cuve ouverte et une friteuse à tuyères réside principalement dans la dimension de la zone froide et dans l'accessibilité de la cuve.



# Enodis

## Friteuses gaz à chauffe indirecte par réflecteurs céramiques MJ 35 - MJ 45 - MJCFE

- Tableau de bord mécanique
- Brûleurs Master Jet à infrarouge transmettant la chaleur au travers d'une grande zone d'échange : l'huile ne brûle pas et on obtient une parfaite uniformité de température dans la cuve
- Cuve largement ouverte avec une très grande surface d'échange thermique sans tube de refroidissement



### MJCFE ▶▶▶

Avec une capacité de 30 à 40 litres de corps gras, la MJCFE a été conçue pour de grosses productions. Elle est parfaitement adaptée aux Collectivités. Pas de relevage automatique.

**30-40 litres de corps gras  
60/70 kg de frites\***



\* Frites surgelées 6/6  
Test sur 1 heure

Le fait d'avoir une grande zone froide facilite l'aspiration de toutes les particules et résidus de cuisson, ce qui permet un usage prolongé du corps gras en évitant son oxydation : meilleur pour la santé et économique en consommation d'huile.

La conception et la forme de la cuve ouverte permettent un entretien facile (pas de tubes de refroidissement difficiles à frotter), chaque cm<sup>2</sup> peut être nettoyé : meilleure hygiène.

# Enodis

## Consommez moins avec la filtration 7 microns

Avec le **système de filtration automatique FootPrint Pro®** de Frymaster, le renouvellement de l'huile se fait 2 fois moins souvent : **30 à 50% de consommation en moins !**

### Retour sur investissement d'un système de filtration FootPrint Pro®

Coût annuel avec de l'huile végétale (prix moyen 2 €/l)

Nombre de cuves	3 jours	7 jours	Economies
1	6 000 €	2 500 €	3 500 €
2	12 000 €	5 000 €	7 000 €
4	24 000 €	10 000 €	14 000 €

**Gagnez au minimum une friteuse par an !**

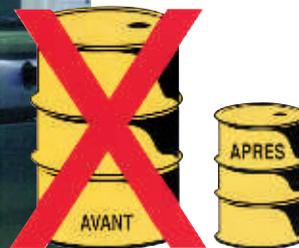


Huile neuve

Huile **non filtrée** 5 jours d'utilisation

Huile **filtrée** 5 jours d'utilisation

**ECONOMIES  
SÉCURITÉ  
QUALITÉ  
SANTÉ**

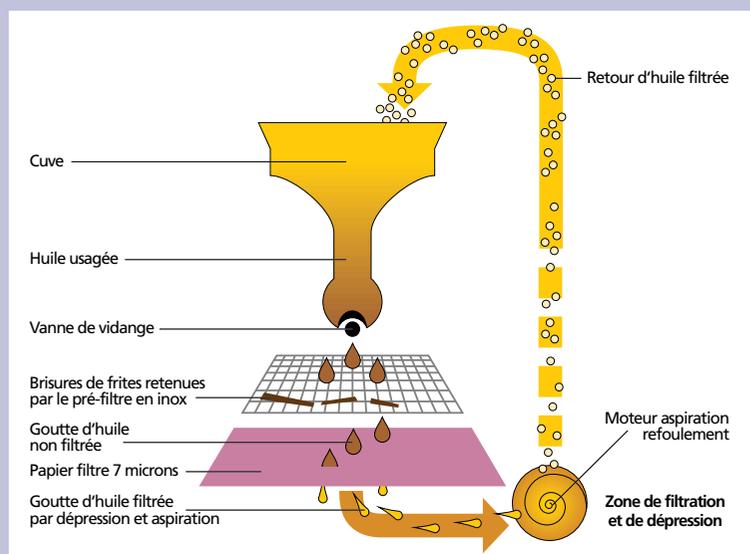


**30 à 50% de consommation en moins**

### Garantie de filtration 100%

Transfert et retour d'huile dans la cuve après passage forcé et obligatoire à travers un filtre de 7 microns :

- grande économie d'huile
- parfaite qualité de frite
- performance de production accrue



# Enodis

## Filtration par aspiration, dépression et refoulement direct en cuve



Le système de filtration FootPrint Pro® (ou Filtre Magic®), installé sous 2 friteuses, peut filtrer individuellement jusqu'à 6 friteuses.

Simple à mettre en œuvre, le système de filtration FootPrint Pro® encourage la fréquence des filtrations : prolonge la durée de vie du corps gras.

L'huile d'une friteuse est filtrée en 3 minutes pendant que les autres friteuses continuent de frire : gain de temps.

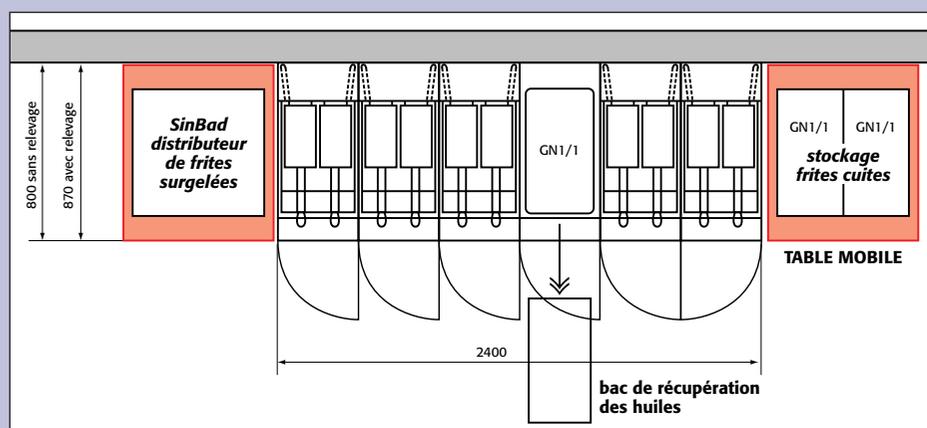
La manipulation est totalement sécurisée : sécurité.



Le filtre mobile indépendant FP50 permet de filtrer une cuve

## Etudiez votre poste de friture

Exemple d'une implantation type avec batterie mobile de 5 friteuses (avec ou sans relevage)  
Filtration Magic Système au centre - Pour collectivité

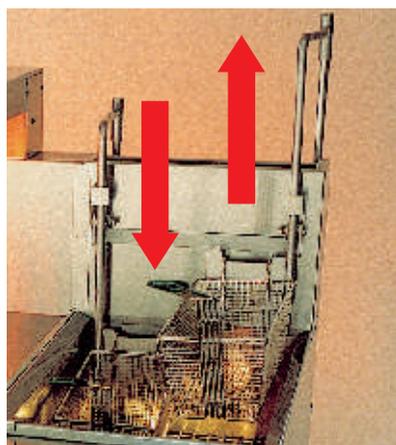


**ATTENTION**  
Evitez de positionner les friteuses adossées à des marmites ou à des sauteuses, ces matériels étant lavés souvent, au canon à mousse et à grande eau

## Les plus qui font la différence

### Tableaux de commande

Ergonomiques et faciles à utiliser.



### Relevage automatique des paniers

C'est la garantie d'une qualité identique à chaque relevage

### Postes de salage

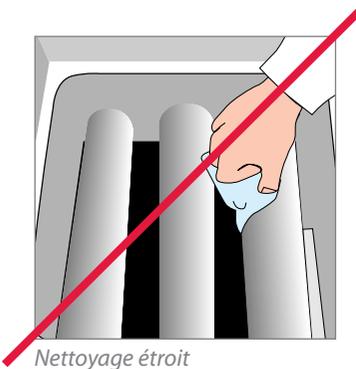
Rampe infrarouge - Meuble neutre - Bac de salage



### Hygiène

Cuve unique avec sa zone froide : meilleure performance

Thermostat au milieu de la cuve et du bain d'huile : meilleure régulation, facilité d'entretien



Nettoyage étroit

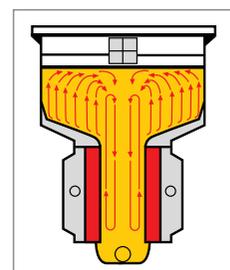


Cuve ouverte

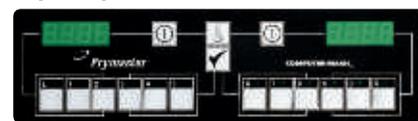
### Economies d'énergie



**Friteuses gaz :** Brûleurs turbo gaz - Economie d'énergie  
**Electrique :** Résistances plates inox blindées - Résistances relevables - Echange thermique important



En option pour tous modèles



Computer multi-produits

Friteuses électriques et H55



Contrôleur digital (standard)



Contrôleur timer électronique avec relevage (option)

MJ35 - MJ45 - MJCFE



Contrôleur manuel (standard)

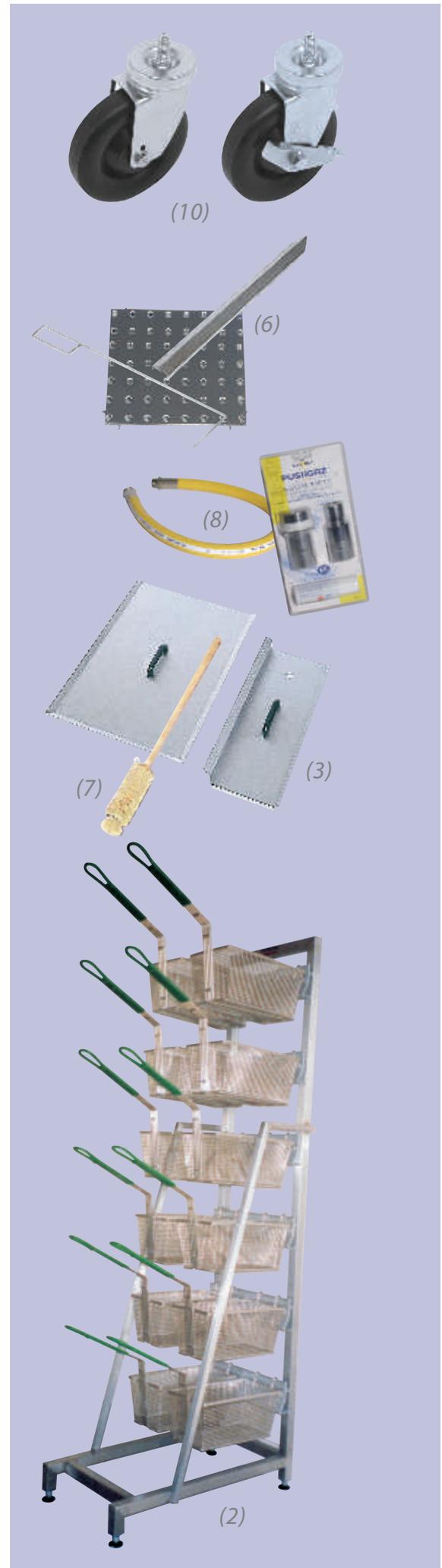


Contrôleur manuel avec relevage (option)

# Enodis

## Accessoires

- (1) Paniers - 1/2 paniers
- (2) Chariot à paniers
- (3) Couvertres
- (4) Pelle à poissons - Araignée - Panier à sédiments
- (5) Filtres papier - Poudre pour améliorer le filtrage
- (6) Plateau à poissons - Tige à déboucher - "U" de jonction
- (7) Brosse calibrée - Déflecteurs gaz brûlés
- (8) Raccords rapides gaz
- (9) Pompe de transport huiles usées - Filtre mobile
- (10) Jeux de pieds réglables - Jeux de roulettes
- (11) Sinbad : distributeur pour produits surgelés à frire  
Placard de raccordement entre friteuses



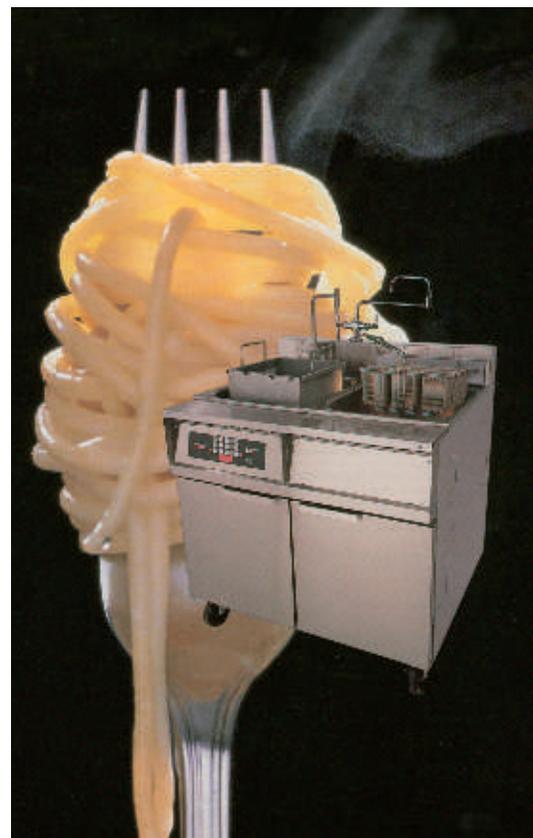
# Enodis

## Les pâtes aussi !

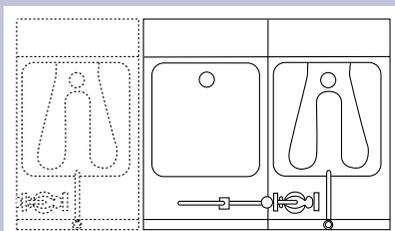
### Spaghetti Magic Système électrique

Le spaghetti Magic de Frymaster permet de cuire 3 kg de pâtes sèches et d'obtenir environ 7 kg de pâtes cuites en quelques minutes. La cuve inox contient 33 litres d'eau.

Les 8 kW de puissance favorisent une montée et une reprise de température rapides.



#### Montage en batterie



8 BC SC + 8 SMS SC

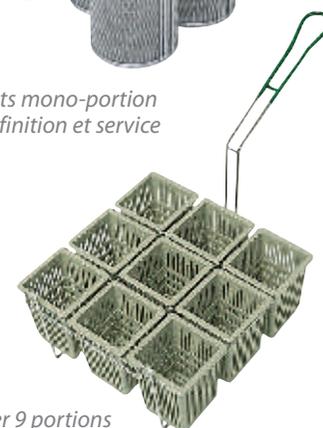
8 BC SC ►►►



Grand panier pour mise en place



Godets mono-portion pour finition et service



Panier 9 portions

# Enodis

## La gamme Frymaster

Equipements	OCF	RE 14	RE 17	RE 22	RE double cuve	RE 14 TC	RE 17 TC	RE 22 TC	RE TC double cuve	RE 14-7	MJ 35	MJ 45	MJ 45-2	MJCFE	H 55	H 55-2
2 demi-paniers de 1,250 kg	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*
2 demi-paniers de 2,500 kg														*		
Allumage électronique															*	*
Allumage Piezzo											*	*	*	*		
Brûleur Master Jet à infrarouge											*	*	*	*		
Brûleur turbo à infrarouge															*	*
C : Computer Magic multi-produits : Contrôle des cuissons	*	▲	▲	▲	▲	*	*	*	*	*	▲	▲	▲	▲	▲	▲
Capacité de corps gras (en litres)	15 x 2/3/4	22/27	22/27	22/27	10/12 x 2	22/27	22/27	22/27	10/12 x 2	22+11	15/20	20/25	10/12 x 2	30/40	20/25	10/12 x 2
Cheminée d'évacuation isolée : température réduite gaz brûlés											*	*	*	*	*	*
Commande par triac						*	*	*	*							
Contrôle thermostatique de température											*	*	*	*		
Corps de chauffe : 5 ans garantie															*	*
Couvercle	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Cuve (pleine = 1, demie = 1/2)	1x2/3/4	1	1	1	2x1/2	1	1	1	2x1/2	1+1/2	1	1	2x1/2	1	1	2x1/2
Cuve ouverte inox (1 cuve ou 2 demi-cuves) Garantie 5 ans	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
FM-B : Système de filtration Filtre Magic avec placard jusqu'à 4 friteuses en batterie droite ou gauche														▲		
FPP : Système de filtration FootPrint Pro® pour une seule friteuse simple ou double cuve		▲	▲	▲											▲	▲
FPP : Système de filtration FootPrint Pro® disponible à partir de 2 friteuses jusqu'à 6 cuves	*	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲
Grande zone froide avec vanne de vidange ø 32 mm		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Grille de support paniers	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Melt cycle automatique : fonte lente par cycle séquentiel des corps gras	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		▲	▲	▲	*	*
Mise à niveau automatique du bain d'huile	*															
Nettoyage à l'eau bouillante (92°C) pré-réglé	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					*	*
Prise diagnostic pour dépiage des pannes : diminue le temps d'arrêt						*	*	*	*							
Régulation électronique au degré près	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Relevage automatique *		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲*		▲	▲		▲	▲
Résistances plates et relevables : plus grande surface d'échange (+30%)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
Sonde placée au centre du bain d'huile	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Structure inox (toutes friteuses)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Système de coupure automatique : sécurité	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Tableau de commande digital	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					*	*
Tableau de commande manuel (mécanique)											*	*	*	*		
Zone de cuisson 305 x 381 mm											*					
Zone de cuisson 356 x 381 mm ou 2 zones de 163 x 381 mm												*	*		*	*
Zone de cuisson 356 x 394 mm ou 2 zones de 171 x 394 mm	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
Zone de cuisson 457 x 483 mm														*		

\* Pour RE 14-7, relevage automatique :  
- du panier de la 1/2 cuve  
- des paniers de la grande cuve simultanément

\* Série  
▲ Option