

12.2 Freidoras “frifri” de pié

Fritura sabrosas con la mejor calidad suiza

La campeona de las frituras crujientes

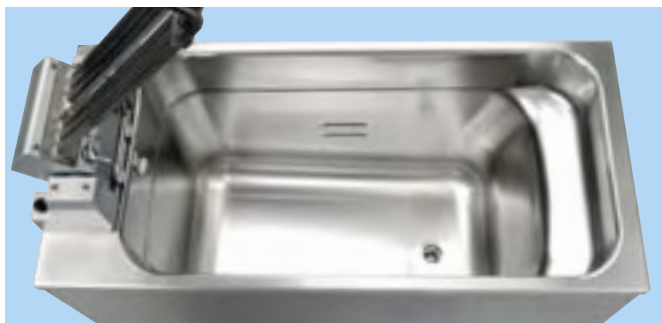
¿Está buscando una freidora que facilite el trabajo de su personal y le permita ofrecer a sus clientes frituras deliciosas y crujientes gracias a su técnica inteligente? Entonces, los modelos frifri son ideales para usted: esta línea de aparatos le garantiza frituras sabrosas de excelente calidad. Y a un precio que vale la pena. Usted puede escoger entre diversas ejecuciones y tamaños adaptados a sus necesidades. Pero cualquiera que sea la freidora elegida, de algo puede estar seguro: frifri es la óptima elección a la hora de freír.

Al comprar una freidora frifri de Franke, Usted no adquiere un producto común: Desde 1947 es la marca suiza de calidad, sinónimo de la máxima competencia en su forma más pura. Gracias a nuestra experiencia y nuestros conocimientos en la materia, creamos nuestros productos innovando continuamente para que Usted, como cliente, se beneficie directamente. Con nuestras freidoras, dispondrá de una técnica avanzada, excelente calidad y un diseño insuperable, para una larga vida, aún bajo las condiciones de trabajo más exigentes.

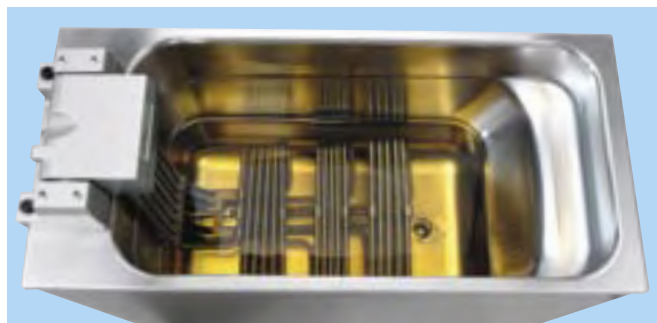


12.2 Freidoras “frifri” de pié (cont.)

Ventajas al freír: la técnica refinada le hará tomar el gusto



Cubas profundas de diseño especial con grandes radios que facilitan la limpieza.



Calefactores basculantes garantizan una práctica posición de escurrido. Pueden levantarse completamente de la cuba, facilitando así la limpieza. Al retirar las resistencias, el aparato se desconecta automáticamente.

Todas las freidoras tienen un grado de protección de IPX 5.



Un elemento térmico protegido por una cubierta de metal mide con precisión las temperaturas. El termostato electrónico con circuito de conexión propio garantiza seguridad adicional.

En los modelos V03 Business y V05 M el sensor de temperatura detecta el contenido de la cesta y, con esta información, el ordenador determina la duración óptima del proceso de cocción.



En todos los modelos frifri hemos integrado nuestro ciclo de fundido de grasa para derretir cuidadosamente la grasa y calentar el aceite y la función Standby para garantizar una temperatura ideal constante. Gracias a este ciclo de fundido Usted prolonga considerablemente las propiedades ideales y la vida útil de los aceites y grasas utilizados.

Ciclo automático de fundido de grasas que protege los alimentos y función Standby

Con el selector giratorio o el panel táctil: en todos los modelos frifri Usted siempre activa primero el ciclo de fundido de grasa antes de freír los alimentos.

Con la función Standby que se selecciona manualmente, Usted mantiene la freidora en espera hasta el próximo uso.

12.2 Freidoras “frifri” de pié (cont.)

El cuidado diario de grasas y aceite; un asunto limpio



Una sola operación

Abriendo el grifo de evacuación, el aceite pasa por dos filtros superpuestos. Las partículas e impurezas quedan retenidas en el filtro y el aceite fluye limpio al recipiente colector.



Doble garantía de limpieza

Un filtro grueso y uno fino garantizan que todos los residuos de frituras queden retenidos después del paso del aceite.



Como nuevo

El aceite filtrado en el recipiente colector puede verterse nuevamente en la cuba de freír.

Grasas y aceites limpios son fundamentales para frituras de buena calidad. El sistema de filtro incorporado de la frifri hace que el cuidado diario de las grasas sean más sencillo y seguro que nunca.

El elevador de cestas: La opción AGR

El elevador de cesta automático que se ofrece como accesorio opcional (para los modelos Business y V05 M) le facilita el trabajo y le garantiza una alta calidad.



12.2 Freidoras “frifri” de pié (cont.)

Nuestro sistema automático de filtrado y bomba de aceite; la opción lógica



Totalmente automático

El aceite limpio regresa al recipiente.

Altamente apreciado

El sistema automático de filtrado y bomba de aceite de frifri le permite filtrar dos veces el aceite a la temperatura de trabajo. El aceite limpio es bombeado nuevamente al recipiente de filtrado de modo automático.



Pulsando una sola tecla

El programa «Filtrado» en el panel de control activa el sistema de filtrado y la bomba de aceite hace volver el aceite limpio nuevamente al recipiente de filtrado.



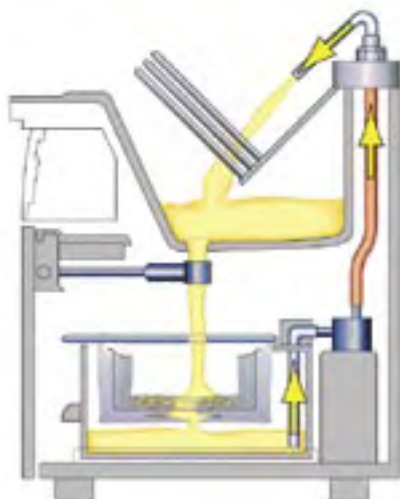
Limpieza flexible

Con la manguera de mando integrada, usted lava la cuba con aceite frío en pocos segundos.



Eliminación limpia

El sistema también le permite bombear sencillamente el aceite usado frío para verterlo en un bidón.



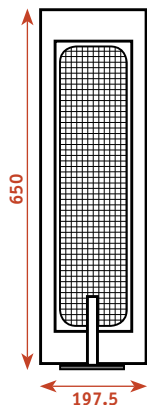
La limpieza más fina del aceite

Con el sistema automático de filtrado y bomba de aceite de la frifri, su aceite vuelve a quedar como nuevo en sólo cinco minutos para que pueda volver a usarlo. El inteligente sistema automático permite reducir el consumo de aceite y garantiza que los recipientes del aparato y las resistencias estén siempre limpios. Esto prolonga la duración de uso de los aceites y la vida de la freidora. Y usted se beneficia doblemente: más plusvalía y clientes siempre satisfechos.

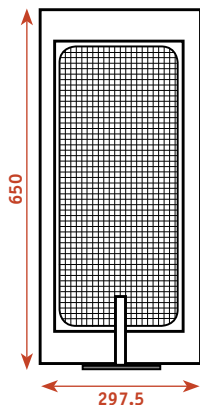
12.2 Freidoras “frifri” de pié (cont.)

Denominación y tamaño para todas la gamas

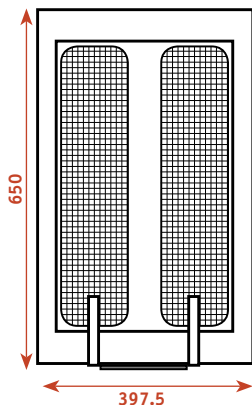
211
± 200mm. de largo
1 Cuba
1 Panel de mandos



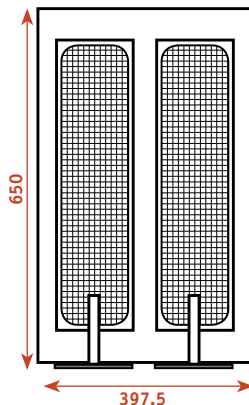
311
± 300mm. de largo
1 Cuba
1 Panel de mandos



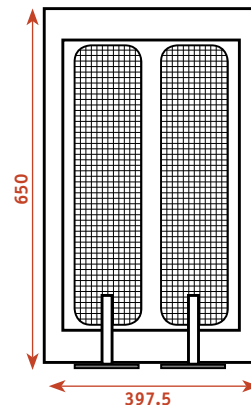
411
± 400mm. de largo
1 Cuba
1 Panel de mandos



422
± 400mm. de largo
2 Cubas
2 Paneles de mandos



412
± 400mm. de largo
1 Cuba
2 Paneles de mandos



Serie Easy



Serie Easy
Freidoras muy sólidas y muy fáciles de hacer funcionar.
Un mando giratorio que le selecciona la temperatura deseada de fritura (selección de temperatura en pasos de 5°C, desde 150°C hasta 190°C).
Lo esencial está en la freidora Easy, hasta el ciclo de fundido de grasa.
Freir sin ninguna complicación, tal es el objetivo de esta gama.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad en litros	Potencia	Cubas/panel de manos	P.V.P. Rec. Euros
EASY 211	0905387	197,5 x 650 x 850	7-9	7,5 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	2.469,00.-
EASY 411	0905388	297,5 x 650 x 850	15-18	15 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	3.319,00.-
EASY 422	0905389	397,5 x 650 x 850	2x7 - 2x9	2 x 7,5 Kw	2 cubas / 2 paneles de mandos	4.208,00.-

12.2 Freidoras “frifri” de pié (cont.)

V03 Basic



V03 Basic

Sencilla, práctica, eficaz. Con su mando por selector giratorio, la V03 Basic se caracteriza por su técnica sólida – de manejo muy sencillo y mil veces acreditada en la práctica. La selección de temperatura se hace en pasos de 5 grados entre 140 °C y 190 °C. El funcionamiento se controla con indicadores luminosos, para ver claramente todo el proceso de cocción.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad	Potencia	Cubas/panel de mandos	P.V.P. Rec. Euros
BASIC 211	0905350	197,5 x 650 x 850	7,5-9,5 litros	7,5 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	2.808,00.-
BASIC 311	0905357	297,5 x 650 x 850	12,5-15,5 litros	11,4 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	3.282,00.-
BASIC 411	0905361	397,5 x 650 x 850	17-22 litros	15 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	4.202,00.-
BASIC 422	0905367	397,5 x 650 x 850	17-22 litros	2 x 7,5 Kw	2 cubas / 2 paneles de mandos	5.176,00.-

Opcional:

- Sistema de filtración automático, mediante PVP adicional de 1.683,00 euros en los modelos 211, 311, 411, y 3.365,00 euros en los modelos 422. Consultar referencia.
- Aumento de potencia (de 7,5 Kw a 9 Kw o 11 Kw; de 11,4 Kw a 15 Kw; de 15 Kw a 18 Kw o 22 Kw) sin incremento de coste.

12.2 Freidoras “frifri” de pié (cont.)

V03 Business

Lo ideal para el establecimiento con alta rotación de personal: **siempre el mismo resultado.**



V03 Business

Este «frying computer» es nuestra obra maestra: pulsando simplemente una tecla, sus patatas fritas, rollos de primavera o alitas de pollo se fríen perfectamente de modo totalmente automático. Con una eficiencia insuperable y absoluta limpieza, a la temperatura ideal y con precisión de segundo. El aparato está dotado además de un sistema de detección automática del contenido de la cesta, que permite adaptar el tiempo de cocción en función de la cantidad de alimento que se fríe.

El panel táctil de clara disposición le suministra todas las informaciones: El programa seleccionado, la temperatura actual del aceite y el tiempo de cocción restante. El mando inteligente garantiza una alta calidad constante en todo momento. V03 Business – la nueva dimensión para convertir en la fritura profesional en un verdadero placer.

Hemos estudiado mucho para que el uso de esta freidora sea extremadamente sencillo y le permita obtener los mejores resultados a ojos cerrados. Para sus propias especialidades, usted cuenta además con la posibilidad de autoprogramación (5 programas).

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad en litros	Potencia	Cubas/panel de manos	P.V.P. Rec. Euros
BUSINESS 412	0905316	397,5 x 650 x 850	17 - 22	15 Kw	1 cuba / 2 paneles de mandos	6.522,00.-
BUSINESS 422	0905322	397,5 x 650 x 850	17 - 22	2 x 7,5 Kw	2 cubas / 2 paneles de mandos	7.233,00.-

Opcional:

- Sistema de filtración automático, mediante PVP adicional de 1.683,00 euros en el modelo 412 y 3.365,00 euros en el modelo 422. Consultar referencia.
- Sistema de elevador automático de cestas, mediante PVP adicional de 2.482,00 euros en los modelos 412 y 422. Consultar referencia.
- Aumento de potencia (de 15 Kw a 18 Kw o 22 Kw para el modelo 412 y de 2x7,5 Kw a 2x9 Kw y 2x11,4 Kw para el modelo 422) sin incremento de coste.

12.2 Freidoras “frifri” de pié (cont.)

SERIE V05 M

Lo ideal para dar un toque personal a todas sus frituras.



V05 M

La comodidad es importante en una cocina. Con el panel de mandos V05M, puede seleccionar la temperatura de fritura con total precisión. La temperatura actual del aceite se ve reflejada en el display. También se indica el tiempo exacto necesario para freír. El panel de mandos controla todo el proceso de fritura y ajusta automáticamente el tiempo de fritura en función del llenado de la cesta. Una comodidad para el gusto de todos.

El navegador de fácil manejo, nos permite memorizar hasta 10 programas para utilizar de forma sencilla a la hora del servicio. El control sobre el proceso de fritura es seguido a través del Display y de los Leds luminosos.

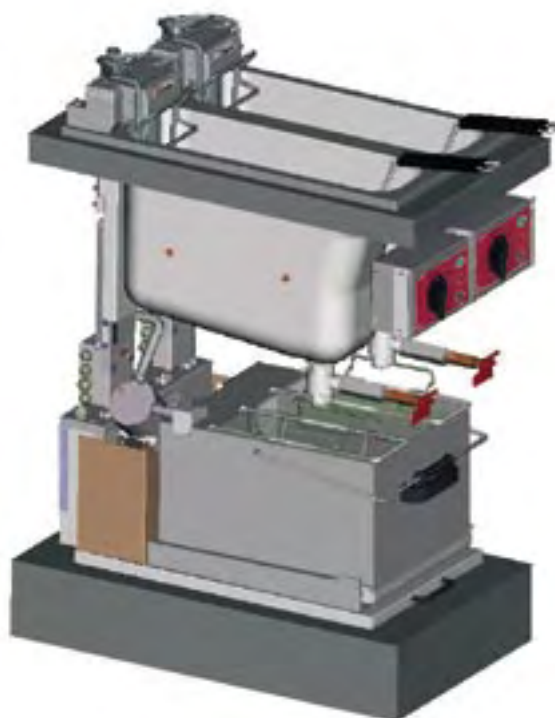
Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad en litros	Potencia	Cubas/panel de mandos	P.V.P. Rec. Euros
V05 M 211	0905382	197,5 x 650 x 850	7,5 - 9	7,5 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	3.825,00.-
V05 M 311	0905383	297,5 x 650 x 850	12,5 - 14,5	11,4 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	4.187,00.-
V05 M 411	0905384	397,5 x 650 x 850	17 - 20,5	15 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	5.277,00.-
V05 M 412	0905385	397,5 x 650 x 850	17 - 20,5	15 Kw	1 cuba / 2 paneles de mandos	6.522,00.-
V05 M 422	0905386	397,5 x 650 x 850	2x7,5 - 2x9	2x7,5 Kw	2 cubas / 2 paneles de mandos	7.233,00.-

Opcional:

- Sistema de filtración automático, mediante PVP adicional de 1.683,00 euros en los modelos 211, 311, 411, 412 y 3.365,00 euros en los modelos 422. Consultar referencia.
- Sistema de elevador automático de cestas, mediante PVP adicional de 1.241,00 euros en los modelos 211, 311, 411, y 2.482,00 euros en los modelos 412 y 422. Consultar referencia.
- Aumento de potencia (de 7,5 Kw a 9 Kw; de 11,4 Kw a 15 Kw; de 15 Kw a 18 Kw o 22 Kw) sin incremento de coste.

12.2 Freidoras “frifri” de pié (cont.)

Elegance S para encastrar



Modelo Standard para encastrar

Sencilla, práctica, eficaz. De funcionamiento muy sencillo igual que la gama Basic, esta versión irá para sus proyectos de blocs de cocinas o mueble especiales listos y preparados para alojar la freidora Elegance de frifri

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad en litros	Potencia	Cubas/panel de manos	P.V.P. Rec. Euros
ELEGANCE S211	0905373	197,5 x 630 x 850	7,5 - 9	7,5 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	2.808,00.-
ELEGANCE S311	0905374	297,5 x 630 x 850	12,5 - 14,5	11,4 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	3.081,00.-
ELEGANCE S411	0905375	397,5 x 630 x 850	17 - 20,5	15 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	4.000,00.-
ELEGANCE S422	0905376	397,5 x 630 x 850	2x7,5 - 2x9	2x7,5 Kw	2 cubas / 2 paneles de mandos	5.105,00.-

Opcional:

- Sistema de filtración automático, mediante PVP adicional de 1.683,00 euros en los modelos 211, 311, 411 y 3.365,00 euros en los modelos 422. Consultar referencia.
- Aumento de potencia (de 7,5 Kw a 9 Kw; de 11,4 Kw a 15 Kw; de 15 Kw a 18 Kw o 22 Kw) sin incremento de coste.

12.2 Freidoras “frifri” de pié (cont.)

Elegance M para encastrar



Modelo Computer para encastrar

De funcionamiento sencillo igual que la gama V05 M y con 10 programas distintos por cada cuba, esta versión combina el detalle con la eficacia.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad en litros	Potencia	Cubas/panel de mandos	P.V.P. Rec. Euros
ELEGANCE M211	0905377	197,5 x 630 x 850	7,5 - 9	7,5 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	3.430,00.-
ELEGANCE M311	0905378	297,5 x 630 x 850	12,5 - 14,5	11,4 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	3.928,00.-
ELEGANCE M411	0905379	397,5 x 630 x 850	17 - 20,5	15 Kw	1 cuba / 1 panel de mandos	4.945,00.-
ELEGANCE M412	0905380	397,5 x 630 x 850	17 - 20,5	15 Kw	1 cuba / 2 paneles de mandos	5.995,00.-
ELEGANCE M422	0905381	397,5 x 630 x 850	2x7,5 - 2x9	2x7,5 Kw	2 cubas / 2 paneles de mandos	6.872,00.-

Opcional:

- Sistema de filtración automático, mediante PVP adicional de 1.683,00 euros en los modelos 211, 311, 411, 412 y 3.365,00 euros en los modelos 422. Consultar referencia.
- Sistema de elevador automático de cestas, mediante PVP adicional de 1.241,00 euros en los modelos 211, 311, 411, y 2.482,00 euros en los modelos 412 y 422. Consultar referencia.
- Aumento de potencia (de 7,5 Kw a 9 Kw; de 11,4 Kw a 15 Kw; de 15 Kw a 18 Kw o 22 Kw) sin incremento de coste.