

Standfritteusen Vision



- Tiefgezogener Tank für eine perfekte Reinigung und Hygiene
- Heizelement mit großer Oberfläche – herausklappbar
- Computersteuerung – 20 frei konfigurierbare Programme, Frittierdauer wird automatisch der Menge des Frittiergutes angepasst. Präzise Temperatureinstellung per Touchscreen in 1°C Schritten und Steuerung
- Fettschmelzyklus – schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten
- Stand-by – Energiesparmodus bei Nichtgebrauch
- Filtersystem – Fettauffangwanne mit integriertem Grob- und Feinfilter für eine bessere Qualität und längere Lebenszeit des Öls

Vision 211 - Breite 198 mm auf Anfrage

Vision 412 – 1 großes Becken, getrennte Steuerung beider Körbe

Optionen/Extras:

- Integriertes Ölpump- und Filtriersystem – bis zu 40% längere Lebensdauer des Öls
- Korbhebeautomatik – Korb wird automatisch aus dem Öl gehoben
- Räder



Vision 311



Vision 411/412



Vision 422



Vision 622

Vision/kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
311 /11,4 kW	12,5-14	298/630/900	1	EUR 4.584,00
311 /15 kW	12,5-14	298/630/900	1	EUR 4.651,00
411 /15 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 5.279,00
411 /18 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 5.384,00
411 / 22 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 5.488,00
412 / 15 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 6.095,00
412 / 18 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 6.186,00
412 / 22 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 6.282,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/630/900	2	EUR 7.795,00
422 / 2x 9 kW	2x 7,5-9	398/630/900	2	EUR 7.902,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/630/900	2	EUR 8.011,00
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	593/630/900	2	EUR 8.942,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	593/630/900	2	EUR 9.074,00

Standfritteusen Basic+



- Tiefgezogener Tank für eine perfekte Reinigung und Hygiene
- Heizelement mit großer Oberfläche – herausklappbar
- Temperatureinstellung durch Regelknopf mit Skala in 5°C Schritten mit präziser elektronischer Steuerung von +/-1°C
- Fettschmelzyklus – schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten
- Stand-by – Energiesparmodus bei Nichtgebrauch
- Filtersystem – Fettauffangwanne mit integriertem Grob- und Feinfilter für eine bessere Qualität und längere Lebensdauer des Öls

Basic 211 - Breite 198 mm auf Anfrage

Optionen/Extras:

- Integriertes Ölpump- und Filtersystem – bis zu 40% längere Lebensdauer des Öls
- Räder



Basic+ 311



Basic+ 411/412



Basic+ 422



Basic+ 622

Basic+/kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
311 /11,4 kW	12,5-14	298/630/900	1	EUR 4.191,00
311 /15 kW	12,5-14	298/630/900	1	EUR 4.262,00
411 /15 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 4.855,00
411 /18 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 4.972,00
411 / 22 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 5.089,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/630/900	2	EUR 5.972,00
422 / 2x 9 kW	2x 7,5-9	398/630/900	2	EUR 6.087,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/630/900	2	EUR 6.207,00
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	593/630/900	2	EUR 7.618,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	593/630/900	2	EUR 7.757,00

Zubehör/Optionen SuperEasy, Basic+, Vision

Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 411, 422	EUR 1.828,00
Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 522 und 622	EUR 3.653,00
LiftFry Einzel-Korbheber OL1	für Modelle Vision, Elegance M+, 211, 311, 411	EUR 1.305,00
LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Modelle Vision, Elegance M+, 412, 422, 522, 622	EUR 2.606,00
Satz Rollen OC400	2 Bockrollen hinten, 2 Lenkrollen vorne für 300/400	EUR 285,00
Filterset SuperEasy	Grob- und Feinfilter für Fettauffangwanne	EUR 285,00

Stand- & Einbaufritteusen Super Easy

- Tiefgezogener Tank für eine perfekte Reinigung
- Heizelement mit großer Oberfläche – herausklappbar
- Elektromechanisches Thermostat für ein sicheres Arbeiten
(Skala in 10°C Schritten/Steuergerät +/- 5%)
- Fettauffangwanne (Grob- und Feinfilter optional)



Super Easy 211 - Breite 198 mm auf Anfrage



Super Easy 311



Super Easy 411



Super Easy 422



Super Easy 622

S.Easy/kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
311 /11,4 kW	12,5-14	298/630/900	1	EUR 2.812,00
311 /15 kW	12,5-14	298/630/900	1	EUR 2.861,00
411 /15 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 3.087,00
411 / 22 kW	17-20,5	398/630/900	2 (1)	EUR 3.292,00
422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/630/900	2	EUR 3.767,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/630/900	2	EUR 3.916,00
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	593/630/900	2	EUR 4.448,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	593/630/900	2	EUR 4.548,00

Einbaufritteusen



Super Easy Einbau 311



Super Easy Einbau 411



Super Easy Einbau 422

S.Easy/kW	Ölinhalt (L)	B/T (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
DI-311 /11,4 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 2.622,00
DI-311 /15 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 2.665,00
DI-411 /15 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 2.792,00
DI-411 / 22 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 2.978,00
DI-422 / 2x 7,5 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 3.494,00
DI-422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 3.715,00

Einbaufritteusen Basic+/DI & Vision/DI



311/S+



422/S+



622/S+

211/M+
auf Anfrage

411/412/M+



522/M+

Modell /kW	Ölinhalt (L)	B/T (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)	
				Basic+/DI	Vision/DI
311 /11,4 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 4.086,00	EUR 4.481,00
311 /15 kW	12,5-14	298/630	1	EUR 4.159,00	EUR 4.546,00
411 /15 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 4.732,00	EUR 5.154,00
411 /18 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 4.847,00	EUR 5.258,00
411 / 22 kW	17-20,5	398/630	2 (1)	EUR 4.963,00	EUR 5.362,00
412 /15 kW	17-20,5	398/630	2		EUR 5.969,00
412 /18 kW	17-20,5	398/630	2		EUR 6.062,00
412 / 22 kW	17-20,5	398/630	2		EUR 6.155,00
422 / 2x 9 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 5.941,00	EUR 7.755,00
422 / 2x 11 kW	2x 7,5-9	398/630	2	EUR 6.059,00	EUR 7.864,00
522 / 1x 7,5 kW	1x7,5-9	495/630	2	EUR 6.473,00	EUR 8.109,00
1x 11,4 kW	1x 12,5-14				
522 / 1x 9 kW	1x 7,5-9	495/630	2	EUR 6.523,00	EUR 8.163,00
1x 11,4 kW	1x 12,5-14				
622 / 2x 11,4 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 6.859,00	EUR 8.716,00
622 / 2x 15 kW	2x 12,5-14	592/630	2	EUR 6.994,00	EUR 8.849,00

Zubehör siehe Seite 85.

Pastakocher Super Easy



- tiefgezogener Tank für perfekte Hygiene und Reinigung
- elektromechanische Temperaturkontrolle
- 4-Positionsschalter für Kontrolle Wasserstand und Temperatur
- hochwertiges herausklappbares Heizelement
- Wasserzulauf mit manueller Wasserfüllung



Super Easy 311



Super Easy 311/DI

S. Easy Pasta/kW	Becken (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
Standgerät 311/7,5	30 Lt.	298/650/900	1	EUR 3.284,00
Einbaugerät 311/DI/7,5	30 Lt.	298/650	1	EUR 3.226,00
Großer Korb (1 Stk. als Standardausstattung)		215x290x155 mm (H)		EUR 210,00
Kleiner Einzelportionskorb ca.		100x120x160 mm (H)		EUR 111,00
Set-Halter mit 6 Einzelportionskörben je ca.		100x120x160 mm (H)		EUR 764,00

Warmhaltewannen Silofrit



650722 Tischgerät



601210 Standgerät



651105 Einbau/DI

- Silofrit Salz- und Warmhaltestationen ermöglichen auch in Stoßzeiten knusprige und warme Pommes zu servieren; mit herausnehmbarem Lochblech
- Tisch- und Standgerät mit Heizung von oben und unten
- Einbaugerät mit Heizung von oben, inkl. Hauptschalter

Silofrit/kW	B/T/H (mm)	Ausschnitt B/T	Listenpreis (exkl. MWSt.)
650722 Tischgerät/1 kW	400/600/300	-	EUR 1.582,00
601210 Standgerät/1 kW	400/600/900	-	EUR 2.613,00
651105 Einbau/DI/0,65 kW	400/630/300	394/628,50	EUR 1.555,00

Tischfritteusen Profi+



- tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- präzise elektronische Steuerung mit Temperaturkontrolle von +/-1°C
- Temperatureinstellung durch Regelknopf mit Skala in 5°C Schritten
- Fettschmelzyklus - schonendes Aufheizen und Verflüssigen von festen Frittierfetten
- Stand-by-Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, Sicherheitsendschalter für Heizkörper
- Modell Profi +6 und 10, Korbgröße 220x260x100 mm
- Modell Profi +8, Standard mit 1 Korb 310x260x100 mm - auf Wunsch 2 kleine Körbe



Profi+ 6



Profi+ 6+6



Schnitzelkorb für Profi+ 10



Profi+ 8



Profi+ 8+8



Profi+ 10

Vision/kW	Ölinhalt (L)	B/T/H (mm)	Körbe	Listenpreis (exkl. MWSt.)
Profi+ 6 / 4,6 kW	5-7	270/475/300	1	EUR 1.453,00
Profi+ 6+6 / 2x 4,6 kW	2x-5,7	540/475/300	2	EUR 2.793,00
Profi+ 8 / 6,9 kW	8-9,5	360/475/300	1	EUR 1.591,00
Profi+ 8+8 / 2x 6,9 kW	2x 8-9,5	720/475/300	2	EUR 2.981,00
Profi+ 10 / 6,9 kW	12-15	540/475/300	2	EUR 2.129,00
Profi+ 10 / 9,2 kW	12-15	540/475/300	2	EUR 2.129,00

Körbe für FriFri Fritteusen

Modell	passend für	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
300716	Profi+ / Frita+ 6, Profi+ 10	220/260/100	EUR 67,00
101010	Profi+ / Frita+ 8	140/260/100	EUR 75,00
300717	Profi+ / Frita+ 8	310/260/100	EUR 95,00
601138	Profi+ 10 Schnitzelkorb	485/270/35	EUR 101,00
100831	211, 411, 412, 422, 522	140/310/150	EUR 95,00
100761	311, 522, 622	220/310/150	EUR 109,00
301093	311, 522, 622	108/310/150	EUR 95,00
411048	411	300/310/150	EUR 126,00
311067	Korbhalter für 311 für 2 kleine Körbe	-	EUR 52,00

Tischfritteusen Frita +

- tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- elektromechanischer Thermostat mit Kontrolle +/-8°C
- Sicherheitsschalter für die Heizkörper

Frita +6

B/T/H 270/475/300, 400V/4,6 kW,
Ölinhalt 5-7 Liter, Korbgröße 220x260x100 mm

EUR 953,00

Frita +8

B/T/H 360/475/300, 400V/6,9 kW,
Ölinhalt 8-9,5 Liter, Korbgröße 310x260x100 mm,
Standardausstattung mit 1 Korb
(optional mit 2 kleinen Körben- siehe Foto)

EUR 1.094,00

Tischfritteusen DF

- geschweißte & gestrahlte Becken mit Ablaufhahn
- thermostatische Regelung

DF-49/400V

B/T/H 450/600/335 400V/9 kW,
Leistungsstarke herausklappbare Heizkörper mit Sicherheitsschalter,
Beckengröße 420x330x155 mm,
Ölinhalt 15 Liter, 2 Körbe 200x310x100 mm

EUR 1.112,00

DF-4N/Gas

B/T/H 450/600/425, für Erdgas 20 mbar/11,3 kW,
Piezozündung, leistungsstarke Brenner,
Ölinhalt 8 Liter, 2 Körbe 160x300x100 mm

EUR 1.941,00

DF-4P/Gas

für Flaschengas 50 mbar/10,5 kW,
weitere technische Info wie Modell DF-4N

EUR 1.941,00

Fritteusenkorb BA91, 200x310x100 mm (DF-49) EUR 109,00

Fritteusenkorb BA93, 160x300x100 mm (DF-4) EUR 51,00



2019/R350/38



2019/R350/40

