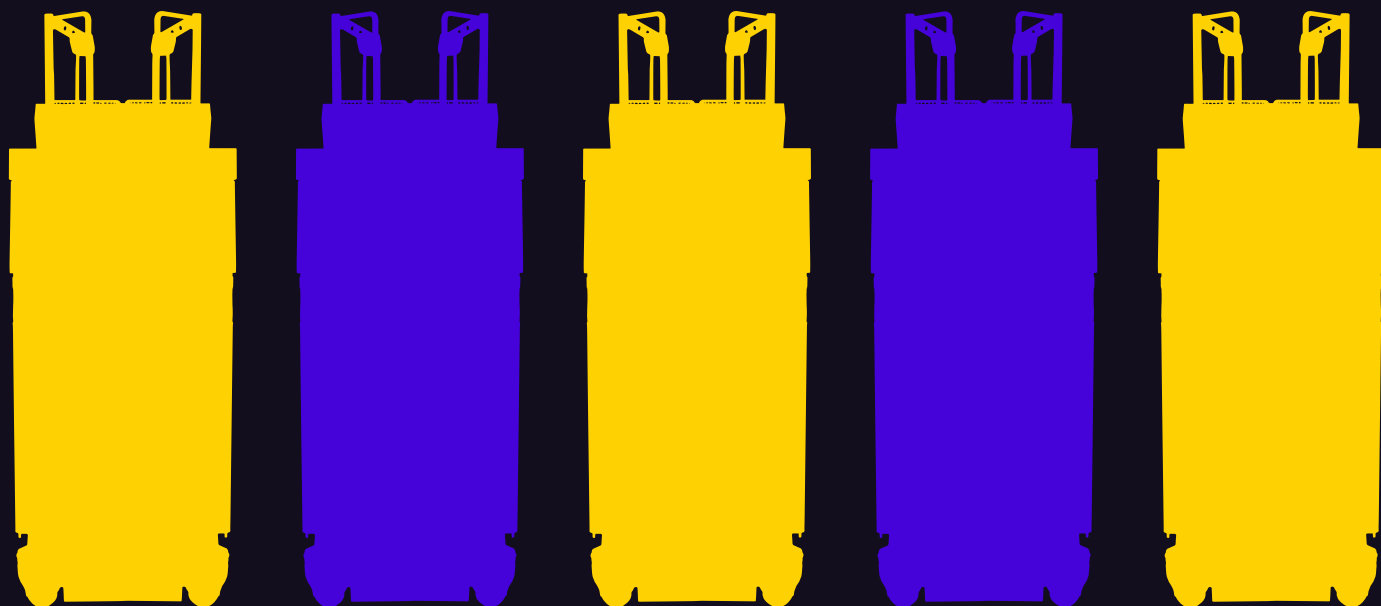


SUPERFRY

THE HIGH-TECH WAY TO FRY



A NEW FRY ERA



LA PREMIÈRE FRITEUSE HAUT RENDEMENT, VERTE, INTELLIGENTE

POURQUOI

une version 700 ?

Parce qu'économiser de l'espace, c'est économiser de l'argent, lorsqu'il n'est pas nécessaire d'occuper inutilement de l'espace. Une solution compacte permet de gagner de l'espace qui peut être utilisé à d'autres fins sans nuire à la productivité.

Avec une profondeur de seulement 73 cm, SuperFry 700 est la friteuse automatique la plus compacte du marché.



MODÈLES
ÉLECTRIQUES OU À
GAZ DISPONIBLES !



POURQUOI

une version 900 ?

Parce que c'est la dimension la plus large et celle qui permet de **générer la plus grande productivité** là où le contexte l'exige.

Pour ceux qui disposent d'un grand espace, SuperFry 900 est la solution parfaite, **offrant 90 cm de profondeur** pour un maximum de productivité et d'efficacité de friture.



POURQUOI

AISI 304 ?

AISI 304 est un acier inoxydable austénitique au chrome-nickel très utilisé. Il possède d'excellentes propriétés d'étirage et de façonnabilité, ainsi qu'une grande résistance à la corrosion.

Le type 304 est aussi parfois appelé 18/8, un terme dérivé de sa composition typique de 18% de chrome et 8% de nickel. Les autres éléments présents dans l'alliage sont le nickel, le manganèse, le silicium, l'azote, le carbone, le phosphore et le soufre.



AISI 304 est un **acier** inoxydable austénitique au chrome-nickel très utilisé.



POURQUOI une interface multilingue simple ?

Quelques étapes pour configurer l'appareil réduisent les temps d'arrêt inutiles liés à la configuration et/ou l'incertitude et les retards dus à l'incertitude de l'utilisation, et réduisent le temps de formation du personnel, en particulier dans un contexte de forte rotation.

Parce que la **facilité d'utilisation** n'a jamais été aussi fondamentale.



En plus, une interface graphique multilingue permet de réduire l'écart entre l'homme et l'appareil, ce qui rend ce dernier plus immédiat.



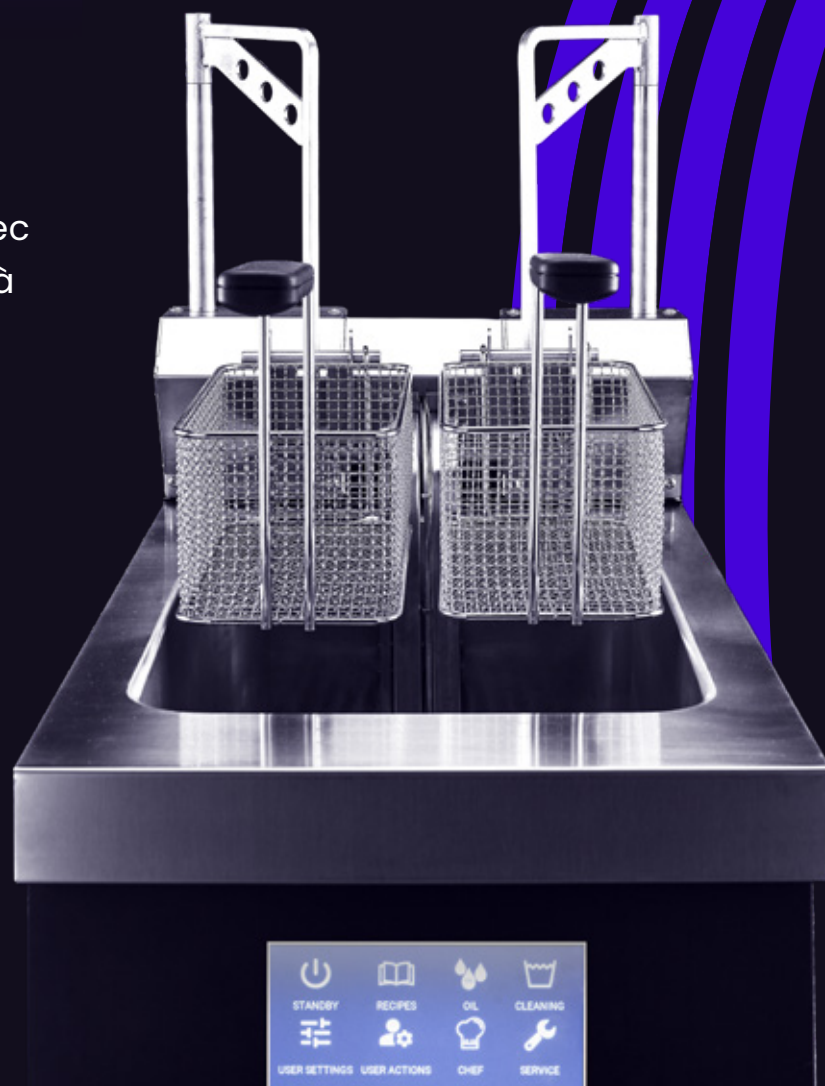
**SUPERFRY EST
MULTILINGUE**

POURQUOI

est-il possible de contrôler
SuperFry à distance grâce à
un simple tableau de bord ?

Parce qu'aujourd'hui il **est important de contrôler les processus à 360°**, ainsi que de pouvoir élaborer les données finales pour diverses analyses.

En quelques étapes et à l'aide d'un tableau de bord simple et intuitif, vous pouvez interagir avec l'ensemble du réseau connecté à votre appareil.



Points forts du contrôle à distance : suivre et gérer les aspects clés de vos opérations de friture de n'importe quel endroit, y compris :

- Contrôle des recettes
- Consommation d'énergie
- Utilisation d'huile
- Cycles de filtration et de nettoyage
- Rapport HACCP



Le port USB permet de télécharger les données historiques, d'enregistrer les erreurs et de vérifier les résultats pour un entretien et une maintenance simplifiés. Back up des paramètres, partage de contenu et acquisition de données HACCP.

POURQUOI POURQUOI

une cuve en forme de "Y" ?

La première caractéristique facilite le maintien d'un environnement propre, la deuxième permet une zone de décantation/stabilisation des résidus de cuisson sans que ceux-ci n'affectent rapidement la qualité - et donc la détérioration - de l'huile au fil du temps.

Parce que ce type de forme est le plus approprié pour **assurer la propreté** et aussi une profonde zone froide.



POURQUOI

une cuve
emboutie ?

Parce qu'il n'y a pas de soudure à l'intérieur, mais un seul trou.

Bords arrondis pour
**faciliter toute opération
de nettoyage.**

POURQUOI

une zone froide
au fond de la cuve ?

Respecter l'huile signifie prolonger sa durée de vie. Prolonger sa durée de vie, signifie réduire les coûts pour l'entreprise.

Parce que l'**huile est l'un
des principaux coûts** des
processus de friture.



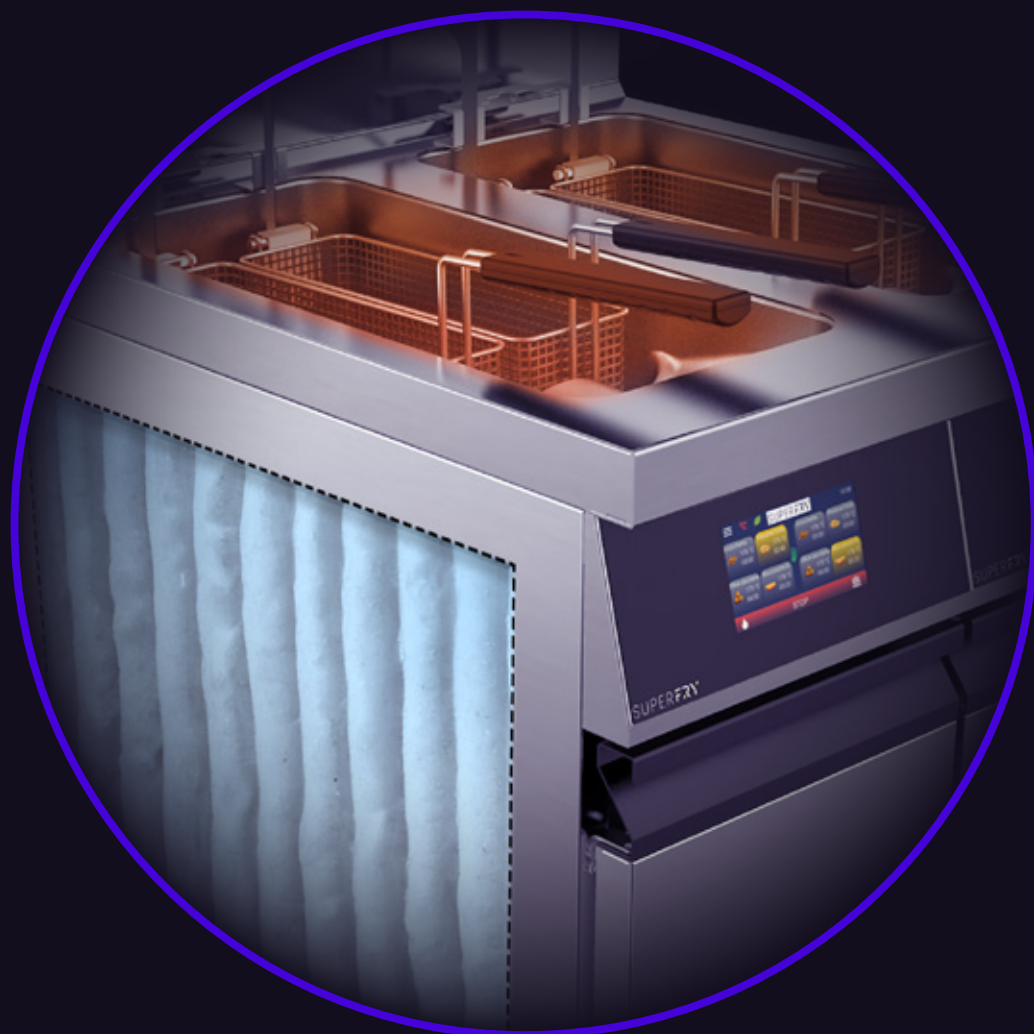
POURQUOI

une cuve de cuisson isolée ?

Parce que l'isolation permet de maintenir la chaleur développée par l'élément chauffant et de la diriger préférentiellement vers l'huile de friture plutôt qu'à l'extérieur.

La température de l'huile reste ainsi plus stable, ce qui **améliore la qualité du produit frit.**

SUPERFRY
EST ISOLÉE
THERMIQUEMENT

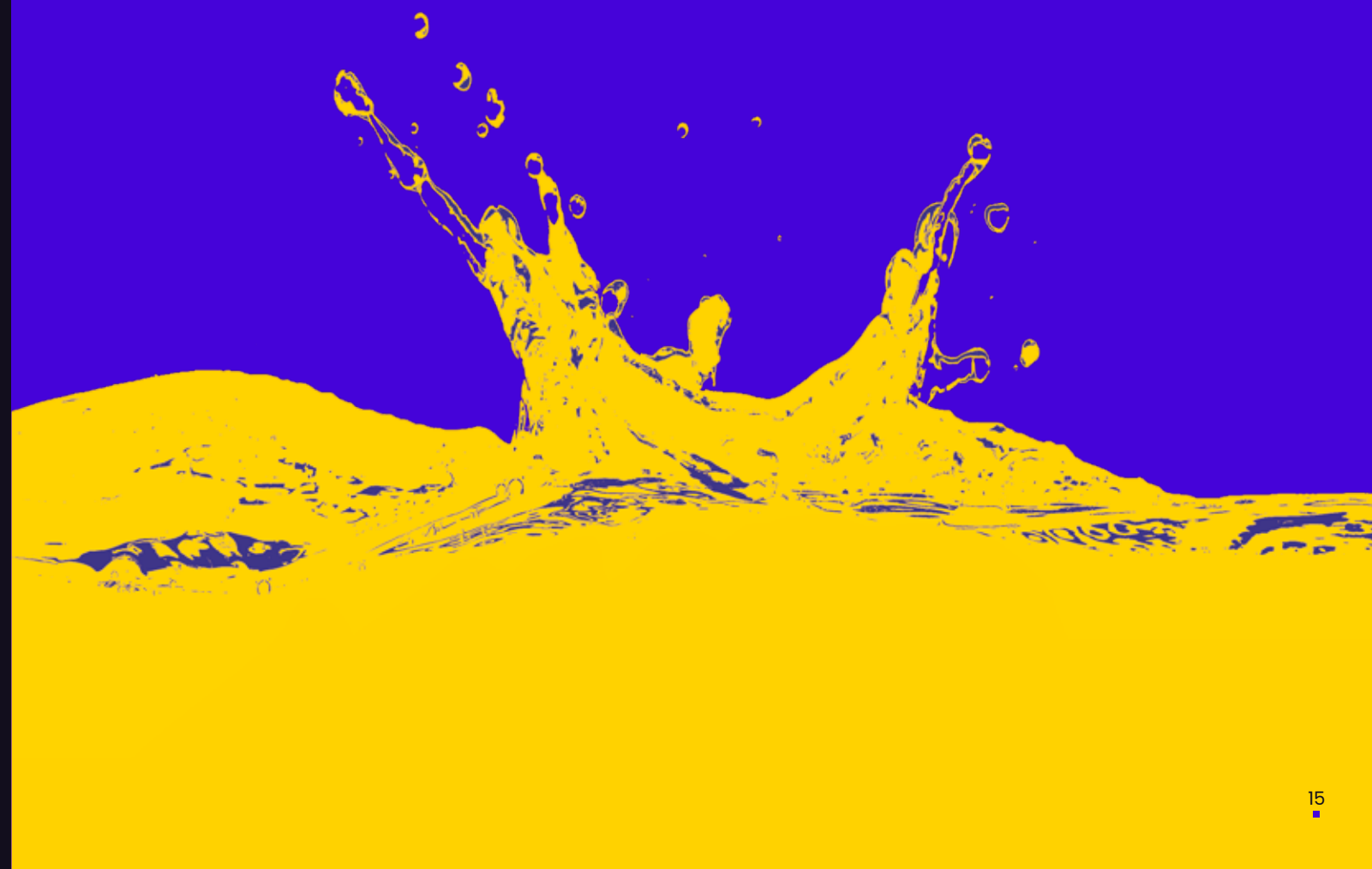


POURQUOI

une vidange droite au fond de la cuve ?

Lors des opérations de vidange de l'huile, des gros résidus peuvent obstruer le trou de vidange.

Une vidange droite et large évite ce problème et **simplifie les opérations de filtration et de nettoyage.**



POURQUOI

un filtre de fond cuve ?

Parce qu'il vous permet d'extraire tous les gros résidus de cuisson en un seul mouvement, laissant un fin tamis au niveau du filtre primaire.

Extraire facilement tous les résidus de cuisson.



**SOLUTION
SIMPLE ET
INTELLIGENTE**



POURQUOI

un dispositif intercycle en façade ?

Parce qu'il crée une cascade forcée d'huile vers la vidange au fond de la cuve, ce qui est très utile pour le nettoyage de la cuve de cuisson.

Le tout pendant les opérations de filtration de l'huile en toute sécurité pour l'utilisateur et en l'absence d'appareils mobiles.

Opérations de filtration de l'huile **en toute sécurité** pour l'utilisateur.

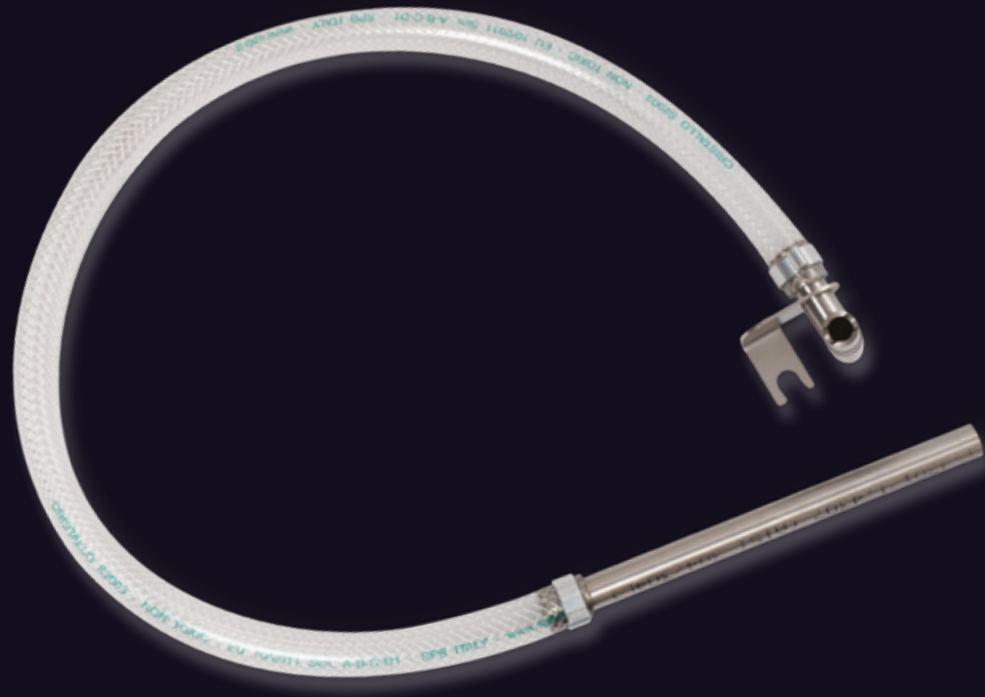


POURQUOI

un kit de remplissage de l'huile ?

Parce que toutes les nouvelles opérations de remplissage d'huile seront effectuées de manière ergonomique, sans soulever la cuve d'huile au-dessus de la cuve de cuisson.

Pour le remplissage d'huile **de manière ergonomique.**



Pourquoi le kit de remplissage et le kit d'évacuation sont parfaits pour vous ?

POURQUOI

un kit d'évacuation de l'huile ?

Pour vidanger l'huile usagée de manière simple et ergonomique.

En plus, pour des raisons de sécurité, il est thermostaté avec une double sécurité, mécanique et électrique, qui permet d'évacuer l'huile usagée par la pompe intégrée.



Les deux kits, qui permettent de remplir la cuve d'huile de la manière la plus ergonomique et la plus sûre, favorisent une **manipulation sans effort et en toute sécurité** pendant le remplissage et la vidange.



POURQUOI

tous les appareils
SuperFry double cuve
ont-ils deux pompes
indépendantes ?

Pour éviter toute contamination
des huiles, assurant des
standards élevés en matière
de sécurité et de qualité des
aliments.



POURQUOI

tous les appareils SuperFry
double cuve ont-ils deux
chariots de filtration de l'huile
indépendants au lieu d'un seul ?

Afin de prévenir toute
contamination croisée des
huiles, garantissant des normes
élevées de sécurité et de qualité
alimentaire.



POURQUOI

lève-paniers automatiques ?

Parce qu'il suffit de mettre le produit à frire dans les paniers.

L'abaissement et le soulèvement des paniers de la cuve de cuisson sont entièrement automatiques, sans qu'il soit nécessaire d'avoir un utilisateur à bord de l'appareil.

Opérations **automatiques**.



SUPERFRY
AUTOMATICS

POURQUOI ICS (système de Cuisson Intelligent) ?

ICS vise à standardiser la qualité du produit frit une fois que les recettes de base ont été définies.

L'utilisateur est ensuite assisté par ICS pour limiter la marge d'erreur.

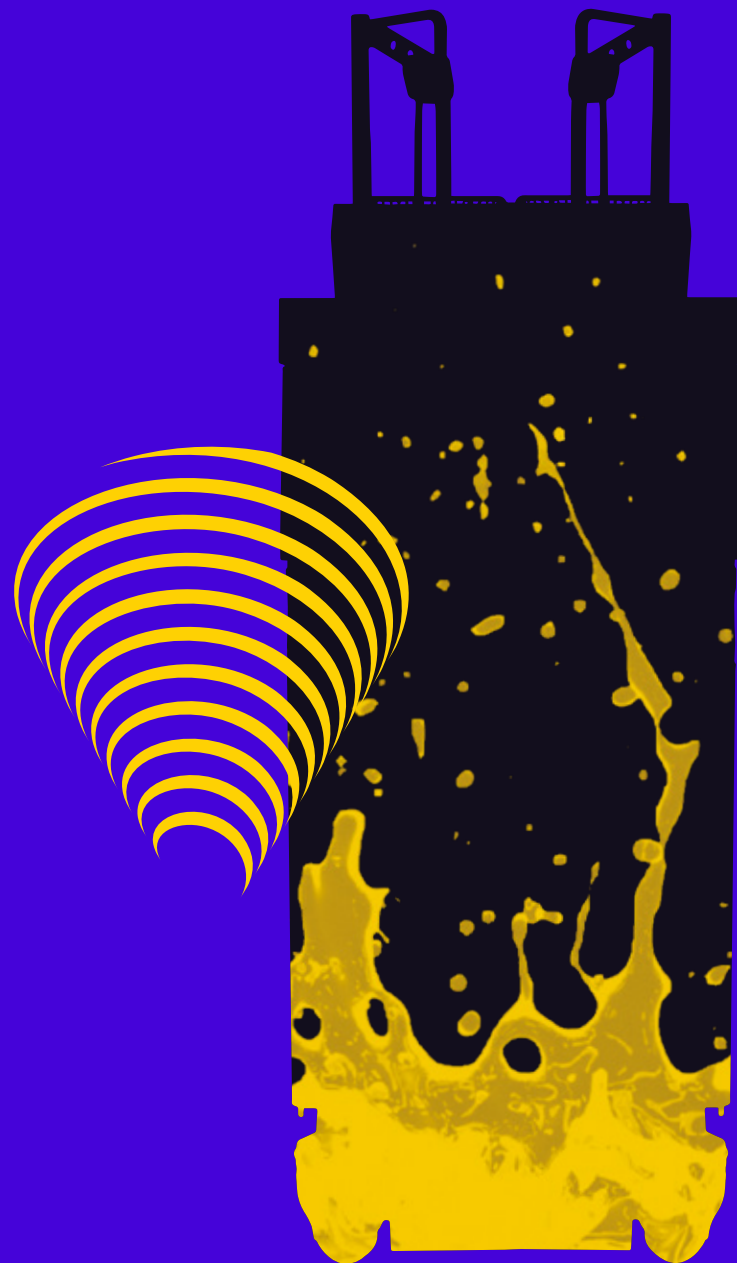
ICS (Système de Cuisson Intelligent) garantit une **qualité constante des produits frits** en assurant des résultats répétables à chaque fois.

Grâce à un **contrôle précis des processus de cuisson**, il devient facile de maintenir un standard de qualité élevé, ce qui se traduit par des opérations fiables et un retour économique évident.



INTELLIGENT
COOKING
SYSTEM

EFS l'algorithme intelligent de gestion de la filtration de l'huile.



EXPRESS FILTRATION SYSTEM

POURQUOI POURQUOI

EFS (Express Filtration System) ?

Express Filtration System (EFS) est conçu pour maximiser la qualité et la durée de vie de l'huile en fonction des conditions réelles d'utilisation. En préservant l'huile, l'EFS garantit non seulement une qualité élevée et constante des produits, mais il contribue aussi à réduire les coûts alimentaires.

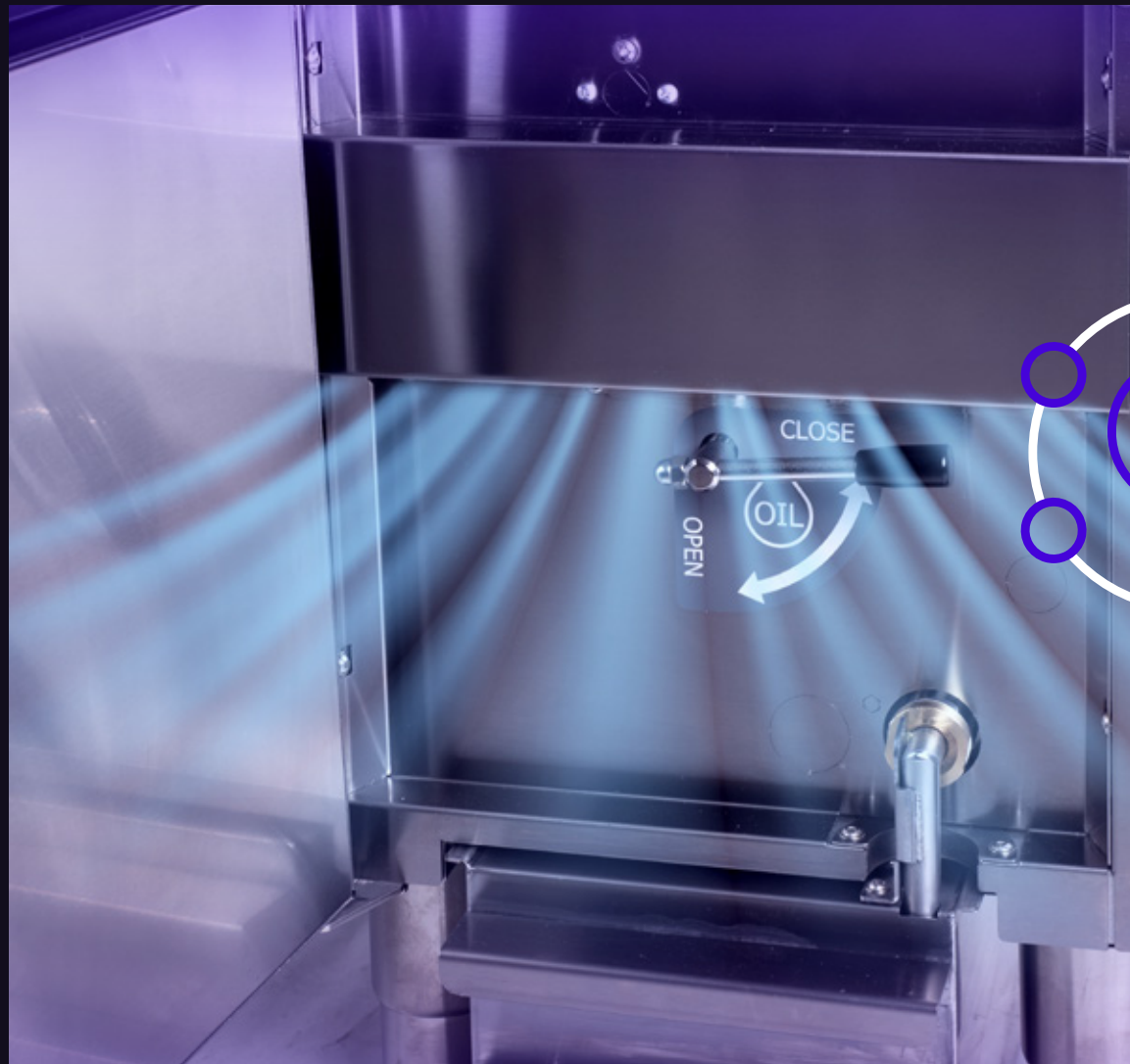
Grâce à son processus de filtration précis, les utilisateurs sont aidés **à minimiser les erreurs, à préserver l'intégrité de l'huile et à optimiser l'efficacité des opérations**, économisant ainsi des ressources et des dépenses.



POURQUOI

une ventilation d'air forcée ?

Le système d'extraction de la chaleur par air forcée réduit au minimum la surchauffe du châssis de la SuperFry pendant la cuisson, ce qui augmente le confort thermo hygrométrique de l'utilisateur à bord de la SuperFry.



POURQUOI

le nettoyage avec pastilles dégraissantes ?

L'ébullition de l'eau et du détergent facilite le nettoyage de la cuve.

Cette solution garantit non seulement un nettoyage et une hygiénisation complets de tous les composants, mais réduit également le temps et les coûts liés à l'entretien. SuperFry minimise les temps d'arrêt et les dépenses des opérations, ce qui permet une utilisation plus efficace des ressources.

Le cycle de nettoyage de SuperFry est simple et très efficace, grâce aux innovatives OFF-TABS.

OFF-TAB



POURQUOI

tous les éléments
techniques sont-ils
doublement protégés
du contact humain ?

La sécurité de l'utilisateur est
la notre priorité. Cette double
protection permet de prévenir
tout contact accidentel potentiel.
En adoptant cette conception,
nous démontrons notre
engagement à fournir un
environnement de travail
sécurisé.

La sécurité de l'utilisateur
est la notre priorité absolue.



SAFETY

POURQUOI

efficacité et pas puissance ?

Disposer de beaucoup de puissance – qui est en fin de compte étroitement liée aux coûts de l'énergie – mais ne pas être efficace dans son utilisation, revient à une dépense non rentable.

SuperFry a été développée avec l'objectif principal d'être une solution globalement efficace et donc d'optimiser le résultat à la lumière de la consommation d'énergie nécessaire à son fonctionnement.

Parce que l'efficacité représente la "**manière**" dont l'énergie est exploitée.



POURQUOI POURQUOI

E-PRO (Efficacité PProduit Huile=Oil) ?

En résumé, le concept SuperFry E-PRO représente une solution qui **augmente la rentabilité de l'ensemble du cycle de friture** en intégrant l'efficacité des opérations, la répétabilité de la qualité du produit et l'utilisation intelligente des ressources, apportant des avantages économiques, environnementaux et qualitatifs à chaque étape du processus.



E-PRO



CARACTÉRISTIQUES



SENSIBLE AU
CHARGEMENT



RESISTANCE
À L'USAGE



IOT & DDC



RECETTES
CONFIGURABLES ET
PERSONNALISABLES



EFFICACITÉ
ÉNERGÉTIQUE



SYSTÈME
D'ASSISTANCE
AU NETTOYAGE



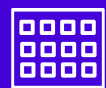
AUGMENTATION
DE LA
PRODUCTIVITÉ



PRÉVISIONS
ACHAT MATIÈRES
PREMIÈRES



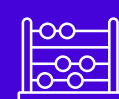
CONNAISSANCE



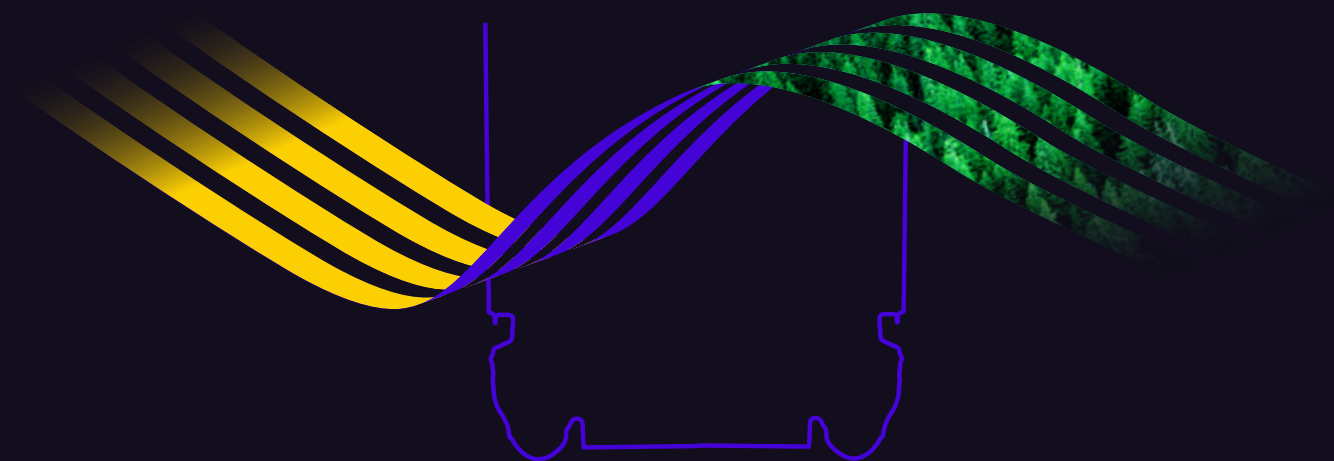
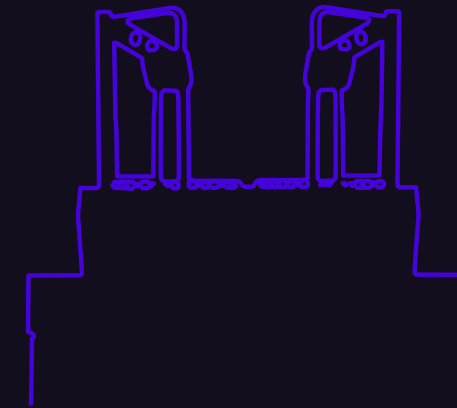
GESTION DE
L'HUILE



MAINTENABILITÉ



INTERFACE
UTILISATEUR



SuperFry est une solution avancée conçue pour **simplifier et optimiser** les opérations liées à la friture professionnelle.

SUPERFRY

THE HIGH-TECH WAY TO FRY

A NEW FRY ERA

superfry.eu

