



Tecnologia di frittura

Lo standard delle friggitrici



... quando innovazione, precisione
ed ecologia si incontrano



Friggere con gusto nella qualità migliore

Avete bisogno di una friggitrice che il vostro personale possa usare con facilità e con la quale possa preparare delle prelibatezze croccanti grazie ad una tecnologia intelligente?

Allora i nostri modelli sono la giusta soluzione! Su misura per le vostre esigenze, potete scegliere tra diversi modelli e grandezze. Indipendentemente dal modello che decidete di acquistare – di certo potete fidarci che: la tecnologia di frittura Kienle vi offre il massimo in termini di frittura.



Il risultato

Friggere correttamente è una piccola arte. Lo abbiamo insegnato ai nostri computer affinché possiate premere su un solo tasto. Basta con i costi elevati per il personale specializzato. D'ora in poi ci pensa l'unità di frittura a tempo integrata. I vantaggi per i vostri clienti saranno evidenti – questo perché la tecnologia intelligente fa sì che i vostri piatti fritti siano leggeri ed allo stesso tempo nutrienti come gli altri piatti cotti.

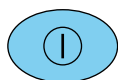
Con l'acquisto di una friggitrice non decidete di acquistare un prodotto qualsiasi: al centro è posta piuttosto la massima competenza in termini di frittura. Grazie alla nostra esperienza e le nostre conoscenze creiamo costantemente innovazioni di cui potete approfittarne direttamente come cliente. Con i nostri prodotti sarete in possesso di una tecnologia di elevata qualità ed un design superlativo. Un prodotto di qualità tedesca – per una lunga durata in condizioni d'uso elevate.



Con le unità di comando **Sirius** e **Primus** non si trascurerà nulla. Due elementi di comando che per il loro utilizzo sono talmente semplici che è un piacere lavorare con loro.

Con soli tre tasti è possibile controllare la funzione e la programmazione, supportati da un display di segnalazione che adatta il colore ai diversi stati di funzionamento. Semplicemente geniale!

Come un camaleonte, il campo di segnalazione si modifica in base allo stato di funzionamento.



Sirius



Il pratico controllo con il pulsante girevole offre una tecnologia consolidata – facile nell'uso e comprovato migliaia di volte. La selezione della temperatura avviene a scatti di cinque gradi tra 145 °C e 180 °C.



Per essere aggiornati sul controllo a pulsante girevole Sirius è disponibile un prezioso programma di frittura.

Primus



Questo computer di frittura è il nostro fiore all'occhiello: basta premere un solo tasto - e le vostre patate fritte, involtini primavera o polli saranno trattati in modo perfetto dal processo di frittura. Questa operazione avviene in modo efficiente, pulito, ad una temperatura ottimale e con la massima precisione. L'apparecchiatura convince inoltre anche per il dispositivo automatico per il riconoscimento delle quantità ed il relativo adeguamento del tempo di frittura.



Con il tasto di programmazione è possibile scegliere tra 10 diverse opzioni.



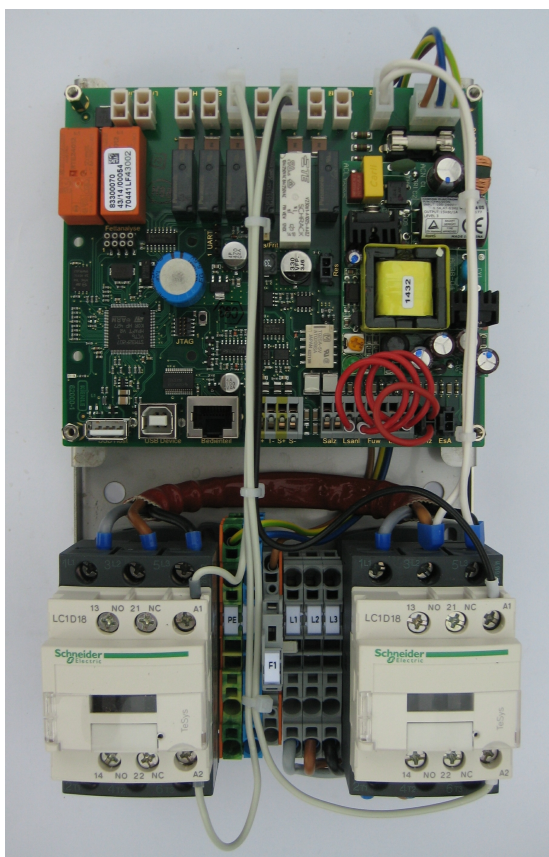
Con il tasto di pompaggio si avvia la pompa nell'opzione del sistema di filtraggio il quale serve anche per altre funzioni.

pr01

Nel campo delle informazioni sono visualizzati i valori attuali e le informazioni solo quando sono necessarie.



Nel centro di comando ed energetico si congiungono tutti i fili. Nell'alloggiamento compatto, grazie all'unità di comando intelligente, tutti i segnali e comandi vengono elaborati ed inviati ai dispositivi di commutazione.



Non abbiamo badato a spese per raggiungere il massimo in termini di sicurezza. Un circuito di sicurezza separato controlla costantemente il contattore di sicurezza, la sonda di sicurezza ed il contenuto di grasso.

Un termoelemento protetto da un manicotto di metallo garantisce delle misurazioni precise della temperatura. Un termostato elettronico con un circuito di commutazione indipendente garantisce inoltre maggiore sicurezza.

I corpi termici orientabili consentono di ottenere una posizione di sgocciolamento pratica. Possono essere sollevati facilmente dalla vasca di frittura e facilitano in questo modo la pulizia. Una volta estratti l'apparecchio si spegne automaticamente.



Altre cose che questo piccolo genio è in grado di fare:

In tutti i modelli è integrato il nostro ciclo di scioglimento accurato del grasso.

Il tempo di utilizzo del grasso viene registrato e ad ogni messa in funzione viene visualizzato il tempo residuo di utilizzo. Anche il tempo di utilizzo può essere selezionato liberamente.

Il programma di standby può essere selezionato in base alle proprie esigenze, come anche il momento di abbassamento.

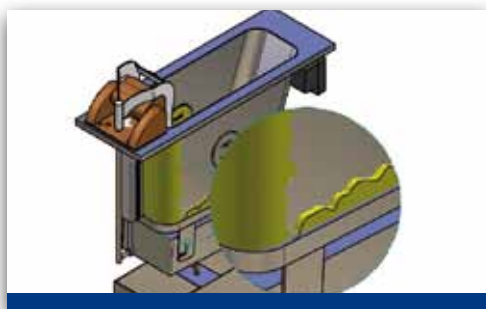
Può essere inoltre determinata personalmente la funzione Shaker o azione finale, come ad esempio il segnale, sollevatore o sollevatore + segnale.

Ecologia | L'impegno per proteggere il nostro ambiente

Ridurre il consumo energetico per migliorare la propria redditività. Durante tutto il periodo di progettazione è stato sempre uno dei nostri punti fermi

Con la potenza termica di una friggitrice comune, oggi si potrebbe riscaldare un appartamento. Per friggere è necessario meno del 30 % di potenza, pertanto il 70 % dell'energia termica viene dispersa nell'ambiente inquinando allo stesso tempo l'ambiente della cucina. Proprio su questo aspetto hanno puntato i nostri ingegneri sviluppatori

Impiego termico



Catturare il calore dove è necessario – nella vasca dell'olio

Il risultato: Un isolamento di elevata qualità su tutta la superficie della vasca riduce il calore dissipato di ca. 25 %.

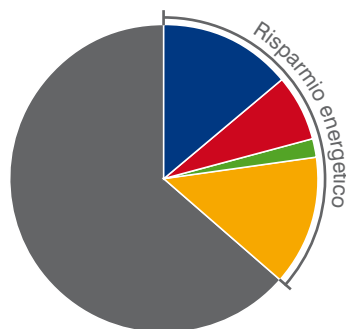
Risparmio periferico



Con i corpi termici completamente orientabili in poco tempo è possibile pulire la grande vasca d'olio.

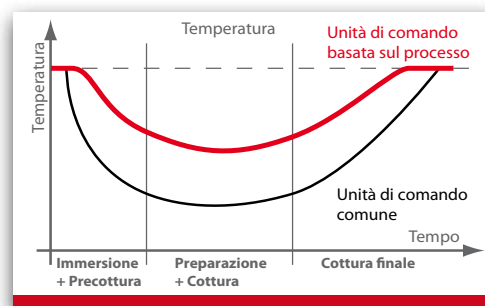
Il risultato: Meno tempo necessario nelle operazioni di pulizia.

Risparmio energetico rispetto ad una friggitrice comunemente in commercio



■ 14 %
■ 7 %
■ 2 %
■ 13,5 %

Impiego energetico



Grazie alla tecnologia di comando intelligente, operare in modo tale che l'energia si trovi al momento giusto nel posto giusto.

Il risultato: Il controllo della potenza termica in base al processo riduce il valore di collegamento (di ca. 15 %).

Trattamento del grasso

facile da affrontare



Grazie al „Sistema di filtraggio e pompaggio“ in poco tempo è possibile trattare il grasso. In questo modo si migliorano non solo i prodotti da friggere, ma anche il tempo di utilizzo del grasso che tra l'altro viene controllato dal nostro computer di frittura. **I vostri vantaggi:** Il trattamento del grasso significa risparmio di costi e cura dell'immagine.

Il trattamento quotidiano del grasso

La soluzione manuale



Basta un solo intervento

Con l'apertura del rubinetto di scarico, l'olio attraversa due filtri sovrapposti. Le particelle e le impurità vengono trattenute. L'olio che in questo modo viene depurato confluisce nella vasca di raccolta.



Doppia garanzia di purezza

Un filtro grossolano e fino garantiscono la cattura ottimale dei residui di cottura dopo il passaggio dell'olio.

La soluzione professionale



Completamente automatico

L'olio depurato ritorna nella vasca.



Smaltimento pulito

Il sistema consente anche il pratico pompaggio dell'olio esausto in un recipiente di trasporto o per l'olio esausto.

Dotazione dell'apparecchio

- ✓ Alloggiamento in acciaio al nichelcromo
- ✓ vasca friggitrice profonda (30 cm)
- ✓ Isolamento vasca per 100 % della superficie
- ✓ riscaldamento orientabile
(Posizione di sgocciolamento + Posizione pulizia)
- ✓ portacestello sganciabile
- ✓ Recipiente di raccolta con estrazione telescopica e filtro grossolano
- ✓ Recipiente di raccolta con estrazione telescopica e sistema di pompaggio
- ✓ piedini regolabili in altezza

Dotazione unità di comando

- ✓ quadro di comando incapsulato compatto
- ✓ regolazione elettronica della temperatura $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- ✓ rilevamento della temperatura direttamente nel grasso
- ✓ circuito di sicurezza separato
- ✓ doppia protezione di funzionamento a secco
- ✓ funzione standby e ciclo di fusione del grasso di serie
- ✓ rilevamento del tempo di frittura con indicatore a display (tempo residuo)
- ✓ collegamento ad un dispositivo di limitazione della potenza con indicatore
- ✓ collegamento per impianto di spegnimento con messaggio di errore e modalità sollevamento
- ✓ attacco a controllo esterno del grasso e rilevamento del tempo di riscaldamento

Modello Primus: 10 programmi di frittura con tastiera di comando liscia

Modello Sirius: regolazione con pulsante girevole con un programma di frittura



Modello VX 21 S

Modello VX 31 P

Modello VX 41 P

Modello VX 41 T

Modello VX 42 P

Modello VX 62 S

Modello Silofritt

Dati tecnici convincenti

Tipo	Peso netto	Volume olio l.		Quantità di riempimento dei cesti di filtraggio	Quantità di riempimento consigliata	Numero di cesti	Prestazione oraria	
		Min.	Max.				Fritti TK	Fritti predef.
VX 21	kg	7	9	1,25 kg	0,90 kg	1	17 - 22 kg	20 - 25 kg
VX 31	kg	13	16	1,50 kg	1,00 kg	1	27 - 32 kg	30 - 35 kg
VX 41	kg	18	23	2x1,25 kg	2x0,90 kg	2 (1)	2x17 - 22 kg	2x20 - 25 kg
VX 41	kg	18	23	2x1,25 kg	2x0,90 kg	2	2x17 - 22 kg	2x20 - 25 kg
VX 42	kg	2x7	2x9	2x1,25 kg	2x0,90 kg	2	2x17 - 22 kg	2x20 - 25 kg
VX 62	kg	2x13	2x16	2x1,5 kg	2x1 kg	2	2x 27-32 kg	2x30 - 35 kg

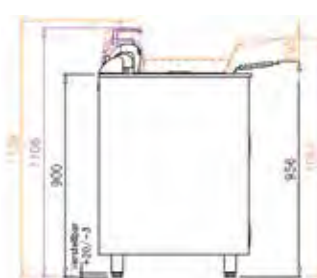
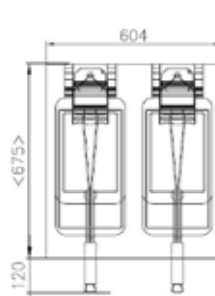
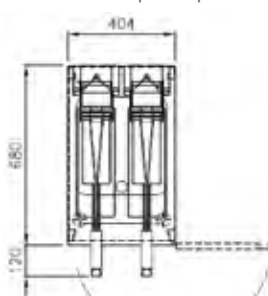
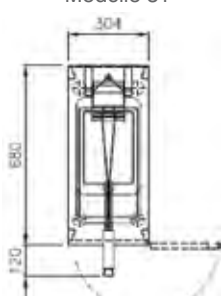
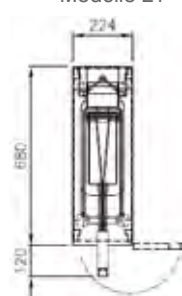
Modello 21

Modello 31

Modello 41 | 41T | 42

Modello VX 62

tutti i modelli



Tipo	Potenza	Tensione	Protezione dalla rete	Linea d'alimentazione
VX 21	7,5kW 5 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3x16A	3L + N + PE
VX 31	11 kW 4,7W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3x16A	3L + N + PE
VX 41	15 kW 5 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3x25A	3L + N + PE
VX 41	15 kW 5 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3x25A	3L + N + PE
VX 42	15 kW (2x7,5) 5 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3x25A	3L + N + PE
VX 62	2 x 11 kW 4,7W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	2x 3x16A	3L + N + PE
Silofritt	0,65kW	1NAC230V 50/60 Hz	1x16A	1L + N + PE

Vostro partner contrattuale

www.kienle-fritteusen.de

Kienle GmbH
Nelkenstraße 3
72469 Meßstetten-Hartheim

Tel.: 0 75 79 / 920-0
Fax: 0 75 79 / 920-20
Email: info@kienle-fritteusen.de