



FriFri Fryers and Pasta Cookers

Continuing a long tradition of innovation
and excellence

FriFri Fritteusen und Nudelkocher

Fortsetzung einer langen Tradition der Innovation und Spitzenklasse

Friteuses et cuiseurs à pâtes FriFri

Héritiers d'une longue tradition d'innovation et d'excellence





Contents / Inhalt / Sommaire

3	When only the best will do Wenn es das Beste sein muss Les produits les plus performants du secteur	18 - 19	Options and Accessories Optionen und Zubehör Options et accessoires
4 - 5	Why FriFri fryers are superior? Warum sind FriFri Fritteusen überlegen? Pourquoi les friteuses FriFri sont-elles de meilleure qualité ?	20 - 21	Electric Counter Top Fryers Elektrische Tischfritteusen Friteuses électriques à poser
6 - 7	Oil management Ölmanagement Gestion de l'huile	22 - 23	Profi+
8 - 9	Electric Free Standing and Built-In Fryers Elektrische Stand- und Einbaufritteusen Friteuses électriques sur coffre et encastrables	24 - 25	Frita+ and Eco Frita+ und Eco Frita+ et Eco
10 - 13	Vision	26	Silofrit
14 - 15	Basic+	27 - 29	Vortech
16 - 17	Super Easy	30 - 31	Super Easy Pasta Cooker Super Easy Nudelkocher Cuiseur à pâtes Super Easy

Essential Features at a glance / Wesentliche Merkmale auf einen Blick / Aperçu des caractéristiques essentielles

Throughout the brochure you will see various icons outlining the features of each FriFri model. Below is an explanation to help you identify each icon. / In der gesamten Broschüre finden Sie verschiedene Symbole, die die Merkmale der einzelnen FriFri Modelle beschreiben. Im Folgenden finden Sie eine Erklärung dieser Symbole. / La brochure contient de nombreuses icônes indiquant les caractéristiques de chaque modèle FriFri. Vous trouverez ci-dessous une légende identifiant chaque icône.



Electronic Temperature Control

Elektronische Temperaturregelung

Contrôle électronique de la température



Thermostatic Temperature Control

Thermostatische Temperaturregelung

Contrôle électromécanique de la température



Touchpad Programmable Controls

Über Touchpad programmierbare Regelung

Contrôle tactile et programmable



Rotary Control Front

Drehknöpfe vorne

Réglage par bouton rotatif à l'avant



Rotary Control Rear

Drehknöpfe hinten

Contrôle par bouton rotatif



xFri Pumped Oil Filtration Option

Option **xFri** Ölpumpfiltersystem

xFri – Pompe de filtration de l'huile en option



Gravity-fed Oil Filtration

Ölfiltration durch Schwerkraft

Filtration de l'huile par gravité



SOLAS Specification Option

Option Spezifikation SOLAS

Option de spécification SOLAS



LiftFri Automatic Basket Lift Option

LiftFri Automatische Korbanhebung

LiftFri – Panier à relevage automatique

When only the best will do

FriFri. The hallmark of superior fryer design and build quality.



Wenn es das Beste sein muss

FriFri. Das Gütesiegel für hochwertig entworfene und gebaute Fritteusen.

Les produits les plus performants du secteur

FriFri. La marque distinctive des friteuses de haute qualité, conçues et fabriquées avec soin.



Vision 422



Super Easy Pasta 311



Profi+ 8



Basic+ 311 built-in



Vortech

Created in 'Watch Valley' Switzerland in 1947, FriFri fryers are still widely recognised as the best that money can buy.

Produced today in world-class UK facilities at Lincat, part of the Middleby Corporation, continued innovation, driven by Lincat's research and development team, builds on the FriFri heritage of advanced design and unparalleled quality.

Our ongoing investment, extended warranties and spare parts availability for up to ten years, means you can always rely on FriFri to deliver consistent results.

FriFri Fritteusen wurden 1947 im „Watch Valley“ in der Schweiz entwickelt und werden auch heute noch vielerorts als die besten Fritteusen auf dem Markt angesehen.

Heutzutage werden sie von Lincat, Teil der Middleby Corporation, in Anlagen auf Welt niveau im Vereinigten Königreich hergestellt. Die regelmäßigen Innovationen des Forschungs- und Entwicklungsteams von Lincat stützen sich auf das FriFri Erbe fortschrittlichen Designs und konkurrenzloser Qualität.

Unsere laufende Investition, verlängerte Garanzzeiten und eine Verfügbarkeit von Ersatzteilen für bis zu zehn Jahren bedeuten für Sie, dass Sie sich stets darauf verlassen können, dass sich die Ergebnisse Ihrer FriFri nicht ändern.

Créée dans la « vallée des montres », en Suisse, en 1947, la marque de friteuses FriFri est largement reconnue comme la meilleure sur le marché.

Actuellement fabriquée dans une usine de pointe appartenant à Lincat, au Royaume-Uni (une société Middleby Corporation), elle est au cœur d'une politique d'innovation continue menée par l'équipe de recherche et de développement de Lincat, qui s'appuie sur l'héritage de la marque FriFri, synonyme de conception de pointe et de qualité inégalée.

Fort de nos garanties à long terme et de la disponibilité de nos pièces détachées (jusqu'à 10 ans), notre investissement continu nous permet de veiller à ce que FriFri offre continuellement des produits de haute qualité.



Why FriFri Fryers

Maximum productivity from minimum floor space.



Compact in size, FriFri fryers provide maximum productivity from the minimum of floor space, while requiring less oil.

Manufactured in corrosion-resistant 304 grade stainless steel, the one-piece, pressed construction eliminates the need for welds or joints, increasing the tank's strength and durability.

Oil drainage is fast, efficient and blockage-free. The robust hinged frying element and fully rounded profile with radiused corners makes cleaning easier and quicker.

Warum FriFri Fritteusen überlegen sind...

Maximale Produktivität, minimale Fläche.

FriFri Fritteusen sind kompakt und bieten so eine maximale Produktivität auf minimaler Fläche. Dabei benötigen sie außerdem weniger Öl.

Das Becken wurde aus korrosionsbeständigem Edelstahl 304 tiefgezogen. Die fehlenden Schweißnähte oder Kanten verbessern die Stärke und Strapazierfähigkeit des Beckens.

Der Ölablass erfolgt schnell, effizient und verstopfungsfrei. Das robuste klappbare Heizelement und das vollständig abgerundete Profil mit gerundeten Ecken erleichtern und beschleunigen die Reinigung.

Pourquoi les friteuses FriFri sont-elles de meilleure qualité...

Rendement maximum, encombrement minimum.

Compactes, les friteuses FriFri offrent un rendement maximal pour un faible encombrement et nécessitent moins d'huile que leurs concurrentes.

Fabriquées en acier inoxydable de qualité 304 résistant à la corrosion, leur construction monobloc réalisée à l'aide d'une technique d'emboutissage élimine les lignes de soudure, pour une cuve plus solide et durable.

Le corps de chauffe robuste monté sur charnières et la cuve emboutie aux larges angles arrondis rendent le nettoyage facile et rapide.



are superior ...

A fryer that fits in perfectly with your kitchen and your needs.



Eine Fritteuse, die perfekt zu Ihrer Küche und Ihren Anforderungen passt.

Une friteuse parfaitement adaptée à votre cuisine et à vos besoins.

Success ultimately depends on the quality and consistency of the food you produce. So whether you run a small independent establishment or a much larger operation, it's good to know that FriFri design, technology and reliability is readily available to you.

FriFri fryers come in a range of sizes, offer different power ratings and give you a wide choice of optional features, enabling you to specify a fryer that is perfect for your kitchen.

Ihr Erfolg ist letztendlich abhängig von der Qualität und der Konsistenz der von Ihnen zubereiteten Gerichte. Ob Sie nun ein kleines Restaurant haben oder eine Großküche, es ist gut zu wissen, dass Ihnen das Design, die Technologie und die Verlässlichkeit von FriFri zur Verfügung stehen.

FriFri Fritteusen sind in verschiedenen Größen, mit verschiedenen Nennleistungen erhältlich und bieten Ihnen die Möglichkeit, aus vielen weiteren optionalen Funktionen zu wählen. So können Sie sich eine Fritteuse zusammenstellen, die perfekt zu Ihrer Küche passt.

La réussite dépend de la qualité de la nourriture produite en cuisine – aucune erreur n'est permise ! Par conséquent, que vous dirigiez un petit établissement indépendant ou une entreprise de plus grande envergure, il est toujours bon de savoir que vous pouvez compter sur la technologie FriFri et la fiabilité de ses produits.

Les friteuses FriFri sont disponibles dans diverses tailles, proposent différentes puissances nominales et vous offrent une sélection étendue de caractéristiques en option, afin de vous permettre de créer la friteuse la mieux adaptée à votre cuisine.

Maintaining oil quality saves money and ensures

Integral filtration extends oil life.



Eine gleichbleibende Ölqualität spart Geld und gewährleistet die Qualität der Gerichte

Ein integriertes Filtersystem verlängert die Lebensdauer des Öls.

Une huile correctement entretenue permet de réaliser des économies et garantit la qualité de la nourriture

Le système de filtration intégré prolonge la durée de vie de l'huile.



Integral gravity filtration is standard on most FriFri fryers. Optional on Super Easy models. / Eine integrierte Schwerkraftfiltration ist bei den meisten FriFri Fritteusen Standard. Bei den Super Easy Modellen ist sie optional. / Un système de filtration par gravité est intégré de série sur toutes les friteuses FriFri sur coffre et à encastrer. En option sur les modèles Super Easy.

Efficient oil filtration is essential to prolong oil life and maintain excellent food quality.

Our integral filtration system extends oil life by up to 75% saving you money on oil purchase and disposal costs.

Drainage is through the body of the fryer. The dual filter system removes debris and carbonised particles. A stainless steel bucket collects filtered oil for returning to the tank.

Pumped filtration is also available as an option.

Eine effiziente Ölfiltration ist entscheidend, um die Lebensdauer des Öls zu verlängern und für eine durchgehend exzellente Qualität Ihrer Gerichte zu sorgen.

Unser integriertes Filtersystem verlängert die Lebensdauer des Öls um bis zu 75 %. Dadurch sparen Sie Kosten für den Einkauf und die Entsorgung von Öl.

Der Ablass erfolgt durch das Innere der Fritteuse. Das duale Filtersystem entfernt Verunreinigungen und verkohlte Partikel. Ein Edelstahlbehälter sammelt das gefilterte Öl zur Rückführung in das Becken.

Ein Pumpfiltersystem ist als Option ebenfalls erhältlich.

L'efficacité de ce système est un facteur essentiel dans l'augmentation de la durée de vie de l'huile et la production de nourriture d'excellente qualité.

Notre système de filtration intégré prolonge la durée de vie de l'huile de près de 75 %, ce qui vous permet de réaliser des économies sur les coûts d'achat et d'élimination.

La vidange est effectuée à l'intérieur de la friteuse. Le système à deux filtres élimine les débris et les particules carbonisées. L'huile filtrée est recueillie dans un bac en acier inoxydable, pour être réutilisée dans la cuve.

Une pompe de filtration est également disponible en option.

ures food quality

Unique technology delivers exceptionally high output.



Eine einzigartige Technologie liefert eine außergewöhnlich große Verarbeitungsmenge.

Une technologie unique pour un rendement impressionnant.

Mounted in a robust cast head, hinged elements have two tilt positions for draining and cleaning. / Die herausklappbaren Heizungen sind in einem robusten Kopf aus Gusseisen montiert und haben zwei Kipppositionen zum Abtropfen und zur Reinigung. / Montés sur une tête moulée robuste, les résistances peuvent s'incliner dans deux positions pour la vidange et le nettoyage.



Vision and Basic+ models feature vertically coiled element for even greater surface contact with oil. / Die Modelle Vision und Basic+ haben vertikal gewundene Heizungen für einen noch besseren Oberflächenkontakt mit dem Öl. / Les modèles Vision et Basic+ sont équipés d'un corps de chauffe spiralé qui offre une surface de contact encore plus importante avec l'huile.

FriFri's heating elements have a larger surface area in contact with the oil. Gentle heat distribution across the oil's surface delivers fast recovery and prevents the oil from scorching and ultimately degrading.

This, together with highly responsive temperature controls, ensures high product output and extended oil life.

Vision and Basic+ models incorporate highly responsive digital electronic temperature control able to respond rapidly to any change in oil temperature and maintain it to within +/- 1°C of the required setting. Super Easy models with mechanical thermostats maintain oil to within +/- 8°C of the temperature selected.

Die FriFri Heizelemente haben eine größere Oberfläche, die mit dem Öl in Kontakt kommt. Eine sanfte Wärmeverteilung über die Öloberfläche sorgt für eine kurze Pausenzeit und verhindert, dass das Öl anbrennt und letztendlich an Qualität verliert.

Dies, gemeinsam mit sehr sensiblen Temperaturreglern, gewährleistet eine hohe Verarbeitungsmenge und eine verlängerte Lebensdauer des Öls.

Die Modelle Vision und Basic+ haben eine sehr sensible digitale elektronische Temperaturkontrolle, die schnell auf jede Veränderung der Öltemperatur reagieren kann und diese mit einer Abweichung von maximal +/- 1 °C von der erforderlichen Einstellung halten kann. Super Easy Modelle mit mechanischen Thermostaten garantieren, dass die Temperatur maximal +/- 8 °C von der ausgewählten Temperatur abweicht.

Les résistances FriFri offrent une surface de contact avec l'huile encore plus importante. Grâce au système intelligent de distribution de la chaleur sur toute la surface de l'huile, la friteuse est rapidement à nouveau prête à l'emploi et la qualité de l'huile est préservée, car elle ne brûle ni ne se dégrade.

Combiné à un contrôle hautement réactif de la température, ce système permet d'obtenir un rendement important et de prolonger la durée de vie de l'huile.

Les modèles Vision et Basic+ incorporent des dispositifs de contrôle électroniques numériques de la température hautement réactifs, capables de s'adapter rapidement à tout changement de température de l'huile et de la maintenir dans une plage comprise entre +/- 1 °C du paramètre requis. Équipés de thermostats mécaniques, les modèles Super Easy maintiennent la température de l'huile dans une plage comprise entre +/- 8 °C de la température sélectionnée.

Electric Free Standing and Built-In Fryers

The range comprises three different models: Vision, Basic+ and Super Easy.



Elektrische Stand- und Einbaugeräte

Zu der Reihe gehören drei verschiedene Modelle: Vision, Basic+ und Super Easy.

Friteuses électriques sur coffre et encastrables

La gamme inclut trois modèles différents : Vision, Basic+ et Super Easy.



Basic+ 311



Vision 422



Super Easy 311 built-in



Vision 622 built-in



Model / Modell / Modèle	Pages Seiten Pages	Vision Professional / Professionell / Professionnel	Basic + Mid-Range / Mittelklasse / Milieu de gamme	Super Easy Budget / Budget / Economique
Free Standing version available / Freistehende Version verfügbar / Version sur coffre disponible		✓	✓	✓
Built-in version available / Einbauversion verfügbar / Version encastrable disponible		✓	✓	✓
Temperature control / Temperaturregelung / Réglage de la température				
Temperature range / Temperaturbereich / Plage de températures		30 - 190°C	60 - 190°C	90 - 190°C
Electronic control to within +/-1°C / Elektronische Regelung auf +/-1 °C genau / Réglage électronique – dans une plage comprise entre +/- 1 °C de la valeur paramétrée	7	✓	✓	✗
Mechanical control to within +/-8°C / Mechanische Regelung auf +/-8 °C genau / Réglage mécanique – dans une plage comprise entre +/-8°C de la valeur paramétrée	7	✗	✗	✓
High limit safety thermostats (number of) / Sicherheitsthermostate (Anzahl) / Thermostats de sécurité (nombre de)		2	2	1
Construction / Konstruktion / Construction				
Stainless steel grade of pressed tank / Edelstahlgüte des tiefgezogenen Beckens / Qualité de l'acier inoxydable de la cuve emboutie	4	304	304	304
Stainless steel grade of body / Edelstahlgüte des Gehäuses / Qualité de l'acier inoxydable du châssis		304	304	430
Baskets and removable batter plate included / Einschließlich Körben und Heizkörperschutzgitter / Paniers et grille de cuve inclus		✓	✓	✓
Full lid / Vollständiger Deckel / Couvercle intégral		✓	✓	✓
Stainless steel oil bucket / Ölbehälter aus Edelstahl / Bac de récupération d'huile en acier inoxydable	6	✓	✓	✓
Oil bucket in a pull out carrier / Ölbehälter in einem herausziehbaren Träger / Bac de récupération d'huile sur chariot amovible		✓	✓	✗
Working height / Arbeitshöhe / Hauteur de fonctionnement		850 - 900mm	850 - 900mm	850 - 900mm
Overall height / Gesamthöhe / Hauteur totale		943 - 1093mm	943 - 993mm	943 - 993mm
Protection against water ingress / Schutz vor Wassereintritt / Protection contre les infiltrations d'eau		IPX5	IPX5	IPX5
Elements / Elemente / Résistances				
Vertically coiled ultra low watts density element / Vertikal gewundenes Heizelement mit extrem großer Oberfläche / Corps de chauffe spiralé à très faible densité de charge	7	✓	✓	✗
Low watts density element / Heizelement mit großer Oberfläche / Corps de chauffe à faible densité de charge	7	✗	✗	✓
Two tilt positions - draining and cleaning / Zwei Kipppositionen – Abtropfen und Reinigung / Deux positions d'inclinaison – vidange et nettoyage	7	✓	✓	✓
Controls / Regelung / Commandes				
Touchpad control / Reglung über Touchpad / Commandes tactiles	10	✓	✗	✗
Rotary Control Knob / Drehknopf / Réglage par bouton rotatif		✗	✓	✓
Temperature increments / Temperaturstufen / Échelons de température		1°C	5°C	10°C
Intelligent programming (number of programmes) / Intelligente Programmierung (Anzahl der Programme) / Programmation intelligente (nombre de programmes)	10	✓(19)	✗	✗
Adaptive cooking / Mengenautomatik / Cuisson adaptative	11	✓	✗	✗
Standby mode with programmable temperature and time / Bereitschaftsmodus mit programmierbarer Temperatur und Zeit / Mode veille à température et durée programmables		✓	✗	✗
Standby mode / Bereitschaftsmodus / Mode veille		✗	✓	✗
Fat melt cycle / Fettschmelzyklus / Cycle de fonte de graisse		✓	✓	✗
Filtration / Filtration / Filtration				
Gravity filtration / Schwerkraftfiltration / Filtration par gravité	6	✓	✓	o
xFri ® - integrated oil pump and filtration system / xFri ® – integriertes Ölpumpfiltersystem / xFri ® – pompe d'huile et système de filtration intégrés	20	o	o	o
LiftFri ®, the automatic basket lifting system / LiftFri ® – das automatische Korbhebesystem / LiftFri ® – système de panier à relevage automatique	12	o	✗	✗

O - Optional / Optional / En option

Vision

As standard
Standardmäßig
De série

Optional
Optional
En option



Producing consistently perfect, great tasting fried food has never been so effortless.



Vision

Die Zubereitung von durchgehend perfekten, köstlichen frittierten Gerichten war noch nie so leicht.

Vision

Réalisez des plats frits toujours parfaits et absolument délicieux sans aucun effort.



Ideally suited for use in

- Fine cuisine
- Quick service restaurants
- High productivity kitchens

For those who run the busiest professional kitchens and refuse to compromise on quality, Vision is the ultimate choice of electric fryer.

Sophisticated programming is at the heart of the Vision system. 19 pre-set cooking programmes make it easy to assign menu items which can then be selected from the simple digital display.

Ideal geeignet für den Einsatz in

- der feinen Küche
- Schnellrestaurants
- Großküchen

Wenn Sie eine professionelle Küche mit hohem Durchsatz führen wollen, bei der Qualität aber keine Abstriche machen möchten, dann ist die Vision unter den elektrischen Fritteusen die ultimative Wahl.

Eine ausgeklügelte Programmierung ist das Herz des Systems der Vision. 19 vordefinierte Frittierprogramme machen es einfach, einzelne Gerichte zuzuweisen, die dann auf dem einfachen digitalen Display ausgewählt werden können.

Parfaitement adapté aux domaines suivants :

- La cuisine gastronomique
- La restauration rapide
- Les cuisines à fort rendement

Friteuse électrique de pointe, Vision s'adresse à ceux qui dirigent des cuisines professionnelles constamment sollicitées, sans pour autant souhaiter compromettre la qualité de la nourriture produite.

Le système Vision se base sur une programmation sophistiquée. Ses 19 programmes de cuisson prédéfinis simplifient le processus de sélection des éléments de menu, effectué à l'aide de l'affichage numérique intuitif.

Increases productivity

Together with the optional **LiftFri**® automatic basket lifting system (see page 12), Vision takes care of the entire cooking process, for consistently excellent results.



Vision 211



Vision 422 built-in

Steigert die Produktivität

Gemeinsam mit dem optionalen **LiftFri**® automatischen Korbhebesystem (siehe Seite 12) übernimmt die Vision den gesamten Frittierprozess und liefert stets ausgezeichnete Ergebnisse.



Vision 311

Un rendement accru

Équipé d'un système de panier à relevage automatique en option **LiftFri**® (cf. p. 12), Vision prend en charge l'intégralité du processus de cuisson et produit d'excellents résultats à chaque fois.



Vision 422

Maximises output and saves energy

With adaptive cooking technology, Vision automatically adjusts cooking times to suit batch size. So regardless of the quantity of fries loaded by the operator, Vision will adapt the cooking time accordingly, virtually eliminating the risk of human error.

Maximiert die Verarbeitungsmenge und spart Energie

Über die Technologie des anpassungsfähigen Frittierens passt die Vision die Frittierzeiten automatisch entsprechend der Menge an. Ganz egal welche Mengen Sie also frittieren, die Vision passt die Frittierzeit entsprechend an und schließt so das Risiko eines menschlichen Fehlers praktisch aus.

Rendement maximisé et économies d'énergie

Grâce à sa technologie de cuisson adaptative, Vision règle automatiquement les temps de cuisson pour s'adapter à la taille de chaque lot. Ainsi, quelle que soit la quantité de frites placée dans la friteuse par l'opérateur, Vision adaptera le temps de cuisson en conséquence, éliminant presque entièrement le risque d'erreur humaine.

LiftFri[®]

The automatic basket lifting system for failsafe frying.



LiftFri[®]

Das automatische Korbhebesystem für fehlerfreies Frittieren.

LiftFri[®]

Un système de panier à relevage automatique qui garantit une cuisson parfaite.



Available with FriFri Vision electric fryers, the **LiftFri[®]** automatic basket lifting system maintains the quality and consistency of your fried food output.

Having selected the required cooking programme, the system lowers the basket into the oil only when it has reached the correct temperature. Then, as soon as Vision has completed the selected programme, the basket automatically rises. Cooking stops immediately preventing food from being overcooked.

Some models are available with two basket lifts as shown in the table opposite.

Für die FriFri Vision ist das **LiftFri[®]** automatische Korbhebesystem erhältlich. Es sorgt für gleichbleibende Qualität und Konsistenz Ihrer frittierten Gerichte.

Nachdem Sie das entsprechende Frittierprogramm ausgewählt haben, senkt das System den Korb erst dann ins Öl, wenn das Öl die korrekte Temperatur erreicht hat. Sobald die Vision das ausgewählte Programm ausgeführt hat, hebt sich der Korb automatisch. Der Frittiervorgang stoppt sofort und eine zu lange Frittierzeit wird somit verhindert.

Manche Modelle sind mit zwei Korbhebesystemen erhältlich. Dies sehen Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.

Disponible sur les friteuses électriques Vision de FriFri, le système de panier à relevage automatique **LiftFri[®]** garantit la qualité de votre production d'aliments frits, à chaque utilisation.

Une fois le programme de cuisson adéquat sélectionné, le système plonge le panier dans l'huile lorsque celle-ci a atteint la température requise. Puis, une fois le programme sélectionné terminé, le système relève automatiquement le panier. La cuisson s'arrête immédiatement, afin que les aliments ne soient pas trop cuits.

Certains modèles offrent deux systèmes de panier à relevage automatique, comme illustré dans le tableau ci-contre.

Vision models / Vision Modelle / Modèles Vision

Model Modèle	kWh kWh	Litres Litres	Output/hr (kg)* Verarbeitungsmenge/Std. (kg)* Production/h (kg)*	No. of tanks Anzahl der Becken Nbre de cuves	No. of baskets** Anzahl der Körbe** Nbre de paniers**	Free Standing Freistehend Sur coffre		Built-in Eingebaut Encastrables		Options Optionen Options	
						Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x l x H (mm)	Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x l x H (mm)	No. of XFri® Anzahl der XFri® Nbre de XFri®	No. of LiftFri® Anzahl der LiftFri® Nbre de LiftFri®
211	7.5	7.5 - 9	18	1	1	VF21100	198 x 650 x 993	MB21120	198 x 630 x 477	1	1
211	9	7.5 - 9	20	1	1	VF21101	198 x 650 x 993	MB21121	198 x 630 x 477	1	1
211	11	7.5 - 9	22	1	1	VF21102	198 x 650 x 993	MB21122	198 x 630 x 477	1	1
311	11.4	12.5 - 14.5	28.5	1	1 (2)	VF31100	298 x 650 x 993	MB31120	298 x 630 x 477	1	1
311	15	12.5 - 14.5	32	1	1 (2)	VF31101	298 x 650 x 993	MB31121	298 x 630 x 477	1	1
411	15	17 - 20.5	36	1	2 (1)	VF41100	398 x 650 x 993	MB41120	398 x 630 x 477	1	1
411	18	17 - 20.5	40	1	2 (1)	VF41101	398 x 650 x 993	MB41121	398 x 630 x 477	1	1
411	22	17 - 20.5	44	1	2 (1)	VF41102	398 x 650 x 993	MB41122	398 x 630 x 477	1	1
412	15	17 - 20.5	36	1	2	VF41200	398 x 650 x 993	MB41220	398 x 630 x 477	1	1/2
412	18	17 - 20.5	40	1	2	VF41201	398 x 650 x 993	MB41221	398 x 630 x 477	1	1/2
412	22	17 - 20.5	44	1	2	VF41202	398 x 650 x 993	MB41222	398 x 630 x 477	1	1/2
422	2 x 7.5	2 x 7.5 - 9	2 x 18	2	2	VF42200	398 x 650 x 993	MB42220	398 x 630 x 477	1/2	1/2
422	2 x 9	2 x 7.5-9	2 x 20	2	2	VF42201	398 x 650 x 993	MB42221	398 x 630 x 477	1/2	1/2
422	2 x 11	2 x 7.5-9	2 x 22	2	2	VF42202	398 x 650 x 993	MB42222	398 x 630 x 477	1/2	1/2
522	11.4 + 7.5	1 x 12.5-14.5 + 1 x 7.5-9	28.5 + 18	2	2 (3)	-	-	MB52255	495 x 630 x 477	2	2
522	11.4 + 9	1 x 12.5-14.5 + 1 x 7.5-9	28.5 + 20	2	2 (3)	-	-	MB52256	495 x 630 x 477	2	2
622	2 x 11.4	2 x 12.5-14.5	2 x 28.5	2	2 (4)	-	-	MB62258	595 x 630 x 477	2	2
622	2 x 15	2 x 12.5-14.5	2 x 32	2	2 (4)	-	-	MB62259	595 x 630 x 477	2	2

* 7mm frozen fries / 7 mm gefrorene Pommes frites / Frites surgelées de 7 mm

** No. of baskets shown in brackets are an available option / Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option /
Le nombre de paniers indiqué entre parenthèses est disponible en option



Basic+

As standard
Standardmäßig
De série

Optional
Optional
En option



Superb temperature control for consistently excellent results.



Basic+

Ausgezeichnete Temperaturregelung für unverändert hervorragende Ergebnisse.

Basic+

Excellent contrôle de la température, pour des résultats de qualité.



Basic+ 522 built-in



Basic+ 422

Basic+ 211

Basic+ models / Basic+ Modelle / Modèles Basic+

Model Modèle	kWh kWh	Litres Liter Litres	Output/hr (kg)* Verarbeitungsmenge/Std. (kg)* Production/h (kg)*	No. of tanks Anzahl der Becken Nbre de cuves	No. of baskets** Anzahl der Körbe** Nbre de paniers**	Free Standing Freistehend Sur coffre		Built-in Eingebaut Encastrables		Options Optionen Options
						Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x l x H (mm)	Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x l x H (mm)	No. of XFri® Anzahl der XFri® Nbre de XFri®
211	7.5	7.5 - 9	18	1	1	YF21100	198 x 650 x 993	SB21120	198 x 630 x 477	1
211	9	7.5 - 9	20	1	1	YF21101	198 x 650 x 993	SB21121	198 x 630 x 477	1
211	11	7.5 - 9	22	1	1	YF21102	198 x 650 x 993	SB21122	198 x 630 x 477	1
311	11.4	12.5 - 14.5	28.5	1	1(2)	YF31100	298 x 650 x 993	SB31120	298 x 630 x 477	1
311	15	12.5 - 14.5	32	1	1(2)	YF31101	298 x 650 x 993	SB31121	298 x 630 x 477	1
411	15	17 - 20.5	36	1	2 (1)	YF41100	398 x 650 x 993	SB41120	398 x 630 x 477	1
411	18	17 - 20.5	40	1	2 (1)	YF41101	398 x 650 x 993	SB41121	398 x 630 x 477	1
411	22	17 - 20.5	44	1	2 (1)	YF41102	398 x 650 x 993	SB41122	398 x 630 x 477	1
422	2 x 7.5	2 x 7.5 - 9	2 x 18	2	2	YF42200	398 x 650 x 993	SB42220	398 x 630 x 477	1/2
422	2 x 9	2 x 7.5 - 9	2 x 20	2	2	YF42201	398 x 650 x 993	SB42221	398 x 630 x 477	1/2
422	2 x 11	2 x 7.5 - 9	2 x 22	2	2	YF42202	398 x 650 x 993	SB42222	398 x 630 x 477	1/2
522	11.4 + 7.5	1 x 12.5-14.5 + 1 x 7.5-9	28.5 + 18	2	2 (3)	-	-	SB52255	495 x 630 x 477	2
522	11.4 + 9	1 x 12.5-14.5 + 1 x 7.5-9	28.5 + 20	2	2 (3)	-	-	SB52256	495 x 630 x 477	2
622	2 x 11.4	2 x 12.5-14.5	2 x 28.5	2	2 (4)	-	-	SB62258	595 x 630 x 477	2
622	2 x 15	2 x 12.5-14.5	2 x 32	2	2 (4)	-	-	SB62259	595 x 630 x 477	2

* 7mm frozen fries / 7 mm gefrorene Pommes frites / Frites surgelées de 7 mm

** No. of baskets shown in brackets are an available option / Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option /
Le nombre de paniers indiqué entre parenthèses est disponible en option

Ideally suited for use in

- Fine cuisine
- Quick service restaurants

Your reputation depends on consistently producing crisp, succulent, great tasting fried food. That's why precise and consistent temperature control is so important.

A unique vertically coiled ultra low watts density element, and high performance electronic temperature control which maintains oil temperature to within +/-1°C, combine to reduce oil degradation.

Stylish and robust, Basic+ fryers have got what it takes to deal reliably and efficiently with the demands of the busiest kitchens and the most discerning chefs.

Ideal geeignet für den Einsatz in

- der feinen Küche
- Schnellrestaurants

Ihr Ruf ist abhängig davon, dass Sie stets knusprige, saftige, köstliche frittierte Gerichte produzieren. Deshalb ist eine präzise und gleichbleibende Temperaturregelung von so großer Bedeutung.

Ein einzigartiges vertikal gewundenes Heizelement mit extrem großer Oberfläche und eine elektronische Temperaturregelung von hoher Leistung, die die Öltemperatur auf einem Wert von +/-1 °C hält, reduzieren gemeinsam den Qualitätsverlust des Öls.

Die stilvollen und robusten Basic+ Fritteusen können verlässlich und effizient mit den Anforderungen der betriebsamsten Küchen und der anspruchsvollsten Köche umgehen.

Parfaitement adapté aux domaines suivants :

- La cuisine gastronomique
- La restauration rapide

Votre réputation dépend de votre capacité à produire systématiquement des aliments frits croustillants, succulents et délicieux. Pour cette raison, il est indispensable de bénéficier de réglages précis et fiables de la température.

Un corps de chauffe spiralé unique, à très faible densité de charge, et un contrôle électronique de la température haute performance, qui maintient la température de l'huile dans une plage comprise entre +/- 1 °C de la valeur paramétrée, s'allient pour réduire le niveau de dégradation de l'huile.

Élégantes et robustes, les friteuses Basic+ vous offrent tout ce dont vous avez besoin pour satisfaire avec efficacité et fiabilité aux exigences des cuisines les plus sollicitées et des chefs les plus exigeants.



Super Easy

Outstanding value with no compromise in quality or performance.



When budget is a primary consideration, FriFri's unrivalled credentials, know-how and quality are still well within your reach.

Super Easy offers all the benefits you would expect from a FriFri fryer including high output from a small floor area and reliable, efficient performance that delivers consistently excellent fried food.

Quality construction, for example the 304 grade stainless steel pressed pan, and details such as the hinged frying elements will reassure you that Super Easy is anything but a compromise.

If you're looking for that little bit extra in specification, options such as integral or pumped filtration and higher power are also available.

Super Easy

Hervorragender Wert, ohne Abstriche bei Qualität oder Leistung.

Wenn das Budget eine primäre Rolle spielt, sind die konkurrenzlosen Referenzen, Wissen und Qualität von FriFri trotzdem für Sie erschwinglich.

Die Super Easy bietet alle Vorteile, die Sie von einer FriFri Fritteuse erwarten können, unter anderem eine große Verarbeitungsmenge auf geringer Fläche und eine verlässliche, effiziente Leistung, die durchgehend ausgezeichnete frittierte Gerichte liefert.

Eine qualitativ hochwertige Konstruktion, beispielsweise ein Becken aus tiefgezogenem Edelstahl 304 und Details wie die herausklappbaren Heizungen, werden Ihnen die Sicherheit geben, dass die Super Easy alles andere als ein Kompromiss ist.

Wenn Sie auf der Suche nach etwas spezifizierteren Geräten sind, sind Optionen wie integrierte oder Pumpfiltration und eine höhere Leistung ebenfalls verfügbar.

Super Easy

Une qualité et une performance inégalées, pour un excellent rapport qualité-prix.

Fort de son excellente réputation, de son savoir-faire hors pair et de la qualité supérieure de ses produits, FriFri reste abordable et s'adapte à tous les budgets.

Super Easy vous offre tous les avantages que vous attendez de la marque FriFri, y compris un rendement et une fiabilité supérieurs ainsi qu'un faible encombrement et une performance optimale permettant de produire des aliments frits d'excellente qualité, à chaque utilisation.

Sa construction solide, telle que la cuve emboutie en acier inoxydable de qualité 304, et les détails dont elle est agrémentée, tels que les corps de chauffe montés sur charnières, indiquent clairement que la gamme Super Easy ne fait aucun compromis en matière de qualité.

Si vous recherchez davantage de spécifications, la gamme offre également des options telles la filtration intégrée, la pompe de filtration et une puissance accrue.



Super Easy 211



Super Easy 422



Super Easy 422 built-in

As standard
Standardmäßig
De série

Optional
Optional
En option



Super Easy models / Super Easy Modelle / Modèles Super Easy

Without filtration / Ohne Filtration / Sans filtration

Model Modell Modèle	kWh kWh kWh	Litres Liter Litres	Output/hr (kg)* Verarbeitungsmenge/Std. (kg)* Production/h (kg)*	No. of tanks Anzahl der Becken Nbre de cuves	No. of baskets** Anzahl der Körbe** Nbre de paniers**	Free Standing Freistehend Sur coffre		Built-in Eingebaut Encastrables	
						Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x I x H (mm)	Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x I x H (mm)
211	7,5	7,5 - 9	17	1	1	650123	198 x 650 x 993	670123	198 x 630 x 477
211	11	7,5 - 9	20	1	1	650134	198 x 650 x 993	670134	198 x 630 x 477
311	11,4	12,5 - 14,5	26,5	1	1 (2)	650132	298 x 650 x 993	670132	298 x 630 x 477
311	15	12,5 - 14,5	30	1	1 (2)	650133	298 x 650 x 993	670133	298 x 630 x 477
411	15	17 - 20,5	34	1	2 (1)	650124	398 x 650 x 993	670124	398 x 630 x 477
411	22	17 - 20,5	40	1	2 (1)	650136	398 x 650 x 993	670136	398 x 630 x 477
422	2 x 7,5	2 x 7,5-9	2 x 17	2	2	650125	398 x 650 x 993	670125	398 x 630 x 477
422	2 x 11	2 x 7,5-9	2 x 20	2	2	650137	398 x 650 x 993	670137	398 x 630 x 477

* 7mm frozen fries / 7 mm gefrorene Pommes frites / Frites surgelées de 7 mm

** No. of baskets shown in brackets are an available option / Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option /
Le nombre de paniers indiqué entre parenthèses est disponible en option

With filtration / Mit Filtration / Avec filtration

Model Modell Modèle	kWh kWh kWh	Litres Liter Litres	Output/hr (kg)* Verarbeitungsmenge/Std. (kg)* Production/h (kg)*	No. of tanks Anzahl der Becken Nbre de cuves	No. of baskets** Anzahl der Körbe** Nbre de paniers**	Free Standing Freistehend Sur coffre		Built-in Eingebaut Encastrables		Options Optionen Options
						Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x I x H (mm)	Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x I x H (mm)	No. of XFri® Anzahl der XFri® Nbre de XFri®
211	7,5	7,5 - 9	17	1	1	651123	198 x 650 x 993	671123	198 x 630 x 477	1
211	11	7,5 - 9	20	1	1	651134	198 x 650 x 993	671134	198 x 630 x 477	1
311	11,4	12,5 - 14,5	26,5	1	1 (2)	651132	298 x 650 x 993	671132	298 x 630 x 477	1
311	15	12,5 - 14,5	30	1	1 (2)	651133	298 x 650 x 993	671133	298 x 630 x 477	1
411	15	17 - 20,5	34	1	2 (1)	651124	398 x 650 x 993	671124	398 x 630 x 477	1
411	22	17 - 20,5	40	1	2 (1)	651136	398 x 650 x 993	671136	398 x 630 x 477	1
422	2 x 7,5	2 x 7,5 - 9	2 x 17	2	2	651125	398 x 650 x 993	671125	398 x 630 x 477	1 / 2
422	2 x 11	2 x 7,5 - 9	2 x 20	2	2	651137	398 x 650 x 993	671137	398 x 630 x 477	1 / 2

* 7mm frozen fries / 7 mm gefrorene Pommes frites / Frites surgelées de 7 mm

** No. of baskets shown in brackets are an available option / Die Anzahl der Körbe in Klammern ist eine verfügbare Option /
Le nombre de paniers indiqué entre parenthèses est disponible en option



Options and

For a professional solution tailored to your needs.



Optionen und Zubehör

Für eine professionelle Lösung, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.

Options et accessoires

Une solution professionnelle adaptée à vos besoins.



Single pump on a twin tank fryer can return oil to both tanks / Eine einzelne Pumpe für eine Fritteuse mit zwei Becken kann das Öl in beide Becken zurückführen / Dans le cas des friteuses à deux cuves équipées d'une seule pompe, celle-ci peut remplir les deux cuves d'huile filtrée.

The flexible hose ensures easier drainage of waste oil / Der flexible Schlauch gewährleistet ein einfacheres Ablassen von Altöl / Le tuyau souple facilite la vidange de l'huile utilisée.

XFri® integrated oil pump and filtration system

XFri® increases efficiency, convenience and safety while extending oil life and saving you money.

The system filters oil at the push of a button and returns the cleaned oil to the tank. You can filter the oil while it's still hot, mid-service if necessary, and resume frying in under five minutes.

The need to manually return oil to the tank or have any contact with hot oil is eliminated, reducing the risk of spillages and accidents.

Twin pumps on selected models help cater for special dietary needs as shown in the model charts.

XFri® integriertes Ölpumpfiltersystem

XFri® steigert nicht nur die Effizienz, den Komfort und die Sicherheit, sondern verlängert auch die Lebensdauer des Öls und spart Ihnen Kosten.

Das System filtert das Öl auf Knopfdruck und führt das gereinigte Öl in das Becken zurück. Sie können das Öl auch heiß filtern, falls nötig während der Verwendung, und in weniger als fünf Minuten wieder mit dem Frittieren beginnen.

Es ist nicht mehr nötig, dass Sie das Öl von Hand in das Becken zurückführen oder mit dem heißen Öl in Kontakt kommen. So reduzieren Sie das Verschüttungs- und Unfallrisiko.

Zwillingspumpen in ausgewählten Modellen helfen Ihnen dabei, auf besondere ernährungsspezifische Anforderungen Rücksicht zu nehmen. Dies sehen Sie auf den Abbildungen.

Pompe d'huile XFri® et système de filtration intégrés

XFri® permet d'obtenir un appareil pratique et économique, offrant un rendement et une sécurité accrus ainsi qu'une durée de vie de l'huile étendue.

Il suffit d'appuyer sur un bouton pour que le système filtre l'huile et remplisse à nouveau la cuve d'huile filtrée. Vous pouvez filtrer l'huile lorsqu'elle est encore chaude, entre les cuissons si nécessaire, et recommencer à utiliser l'appareil en moins de cinq minutes.

Plus besoin de remplir manuellement la cuve d'huile filtrée ou de manipuler l'huile chaude, ce qui réduit le risque de renversements ou d'accidents.

Les pompes doubles installées sur certains modèles permettent d'accommoder différentes exigences alimentaires, comme illustré dans le tableau des modèles.

accessories

It's all in the detail.



Es liegt alles im Detail.

Tout est dans les détails.



SOLAS specification feature modified feet for secure fastening to the floor. / Die Spezifikation SOLAS hat veränderte Standfüße, damit sie sicher am Boden befestigt werden kann. / La spécification SOLAS est équipée de pieds modifiés permettant de la fixer solidement au sol.

Castors available on all freestanding fryers, except, for safety reasons, 211 models. / Alle freistehenden Fritteusen können mit Rollen versehen werden, außer, aus Sicherheitsgründen, die Modelle der Reihe 211. / Toutes les friteuses sur coffre peuvent être équipées de roulettes, à l'exception des modèles 211, pour des raisons de sécurité.

Marine SOLAS

Vision and Basic+ fryers are available in SOLAS (Safety of Life at Sea) specification.

Marine SOLAS

Die Vision und Basic+ Fritteusen sind in der Spezifikation SOLAS (Safety of Life at Sea) erhältlich.

Marine SOLAS

Les friteuses Vision et Basic+ offrent une spécification conforme à la norme de la Convention internationale pour la sauvegarde de la vie humaine en mer (SOLAS – Convention for the Safety of Life at Sea).

Voltage Options

All free standing and built in fryers listed are 3 phase, 400 volt, 50/60Hz. Other options are available.

Spannungsoptionen

Alle aufgelisteten Stand- und Einbaufritteusen sind 3-phasig, 400 Volt, 50/60 Hz. Andere Optionen sind verfügbar.

Options de tension

Toutes les friteuses encastrables et sur coffre répertoriées se branchent sur une alimentation triphasée de 400 volt, 50/60 Hz. D'autres options sont disponibles.

Electric counter top fryers

Clever design and superior build quality – the standards are unmistakably FriFri.



Elektrische Tischfritteusen

Cleveres Design und qualitativ hochwertiger Bau – die Standards sind unverwechselbar FriFri.

Friteuses électriques à poser

Conception pratique et excellente qualité de fabrication – tous les standards d'une véritable friteuse FriFri.



Frita+ 6



Eco 4 + 4



Profi+ 10

Whether you need an occasional fryer for use in a small, independent kitchen or a powerful, high output fryer to meet the demands of a larger establishment, there is a FriFri counter top model to meet your requirements.

All FriFri counter top fryers have one-piece pressed stainless steel tanks with rounded corners. Their weld-free construction adds strength and durability.

Precise temperature control is assured by either a digital electronic or mechanical thermostat, depending on the model.

Ob Sie ab und zu eine Fritteuse für den Einsatz in einer kleinen, unabhängigen Küche benötigen oder eine leistungsfähige Fritteuse mit hoher Verarbeitungsmenge, um die Anforderungen eines größeren Betriebs zu erfüllen, es gibt ein FriFri Tischmodell, das Ihren jeweiligen Anforderungen entspricht.

Alle FriFri Tischfritteusen haben einteilige Becken aus tiefgezogenem Edelstahl mit gerundeten Ecken. Ihre nahtlose Konstruktion verleiht ihnen noch mehr Stärke und Strapazierfähigkeit.

Eine präzise Temperaturregelung wird je nach Modell durch ein digitales elektronisches oder mechanisches Thermostat sichergestellt.

Que vous ayez besoin d'une friteuse à titre occasionnel, pour en équiper la cuisine d'un petit établissement indépendant, ou d'une friteuse à haut rendement pour répondre aux besoins d'un établissement de plus grande envergure, vous trouverez une friteuse FriFri à poser parfaitement adaptée à vos exigences.

Toutes les friteuses FriFri à poser sont munies de cuves embouties en acier inoxydable à angles arrondis. Fabriquées sans soudures, elles sont plus solides et durables.

Un thermostat mécanique ou électronique permet de régler la température avec précision, selon le modèle.

Electric Counter top models / Elektrische Tischmodelle / Modèles électriques à poser

Model / Modell / Modèle	Profi+ Professional / Professionell / Professionnel	Frita+ Mid-Range / Mittelklasse / Milieu de gamme	Eco Budget / Budget / Economique
Temperature control / Temperaturregelung / Réglage de la température			
Temperature range / Temperaturbereich / Plage de températures	100 - 190°C	100 - 190°C	100 - 190°C
Electronic control to within +/-1°C / Elektronische Regelung auf +/-1 °C genau / Réglage électronique dans une plage comprise entre +/- 1°C de la valeur paramétrée	✓	✗	✗
Mechanical control to within +/-8°C / Mechanische Regelung auf +/-8 °C genau / Réglage mécanique dans une plage comprise entre +/-8°C de la valeur paramétrée	✗	✓	✓
High limit safety thermostats (number of) / Sicherheitsthermostate (Anzahl) / Thermostats de sécurité (nombre de)	2	1	1
Low watts density element / Element mit geringer Leistungsdichte / Corps de chauffe à faible densité de charge	✓	✓	✓
Construction / Konstruktion / Construction			
Stainless steel grade of pressed tank / Edelstahlgüte des tiefgezogenen Beckens / Qualité de l'acier inoxydable de la cuve emboutie	304	304	304
Stainless steel grade of body / Edelstahlgüte des Gehäuses / Qualité de l'acier inoxydable du châssis	304	304	304
Front drain valve / Ablassventil vorne / Robinet de vidange avant	✓	✓	✗
Baskets included / Körbe enthalten / Paniers inclus	✓	✓	✓
Lid included / Deckel enthalten / Couverture inclus	✓	✓	✓
Protection against water ingress / Schutz vor Wassereintritt / Protection contre les infiltrations d'eau	IPX5	IPX5	IPX5
Controls / Regelung / Commandes			
Rotary Control Knob / Drehknopf / Réglage de la température par bouton rotatif	✓	✓	✓
Front mounted controls / Vorne montierte Regler / Bouton de commande monté à l'avant	✓	✓	✗
Degrees temperature can be set in / Einstellbare Temperaturstufen / Intervalle de réglage en °C	5	10	10
Fat melt cycle / Fettschmelzyklus / Cycle de fonte de graisse	✓	✗	✗



Profi+

As standard
Standardmäßig
De série



Professional performance from a compact, sturdy counter top fryer.



Profi+

Professionelle Leistung einer kompakten, robusten Tischfritteuse.

Profi+

Une friteuse compacte à poser qui offre une performance professionnelle.



Profi+ 6



Profi+ 10

Limited space needn't limit your frying capability. Profi+ is a truly professional fryer.

Profi+ offers the same output and features as the Basic+ range. Precise electronic temperature control, for example, maintains oil temperature to within $\pm 1^\circ\text{C}$ of the selected setting.

The control panel is front-mounted – much safer than having to reach over the fryer. Other features include a lid that cleverly slots in at the rear of the fryer. This provides safer storage as well as a convenient splashback and basket support. A front drain valve facilitates safe, easy drainage of used oil.

Begrenzte Fläche muss nicht begrenzte Frittierkapazität bedeuten. Die Profi+ ist eine wahrhaft professionelle Fritteuse.

Sie bietet dieselbe Verarbeitungsmenge und Funktionen wie die Basic+ Reihe. Die präzise elektronische Temperaturregelung, zum Beispiel, sorgt für Abweichungen der Öltemperatur von der ausgewählten Einstellung von maximal $\pm 1^\circ\text{C}$.

Die Steuerung befindet sich an der Vorderseite. Das ist viel sicherer als über die Fritteuse greifen zu müssen. Andere Merkmale sind ein Deckel, der intelligent auf der Rückseite der Fritteuse eingesetzt werden kann als geschickte Spritzwand und Korbbalierung. Ein Ablassventil an der Vorderseite ermöglicht ein sicheres, einfaches Ablassen des Altöls.

Vous disposez de peu d'espace ? Ne laissez pas ce détail vous dissuader. Profi+ est une véritable friteuse professionnelle.

Son rendement et ses caractéristiques sont identiques à ceux de la gamme Basic+. Munie d'une régulation électronique permettant de paramétrer la température avec précision, elle maintient la température de l'huile dans une plage de température comprise entre $\pm 1^\circ\text{C}$ du paramètre sélectionné.

Pour une sécurité accrue par rapport à d'autres machines, le panneau de commande est monté à l'avant, afin d'éviter que l'opérateur n'ait à se pencher au-dessus de l'appareil. La gamme est également équipée d'un couvercle pratique qui s'enclenche à l'arrière de la friteuse. Ce couvercle permet de ranger l'appareil en toute sécurité et fait office de crédence et de support de panier. Le robinet de vidange avant permet d'évacuer l'huile usagée facilement, en toute sécurité.

Profi+ models / Profi+ Modelle / Modèles Profi+

Model Modell Modèle	kWh kWh kWh	Litres Liter Litres	Output/hr (kg)* Verarbeitungsmenge/Std. (kg)* Production/h (kg)*	No. of tanks Anzahl der Becken Nbre de cuves	No. of baskets Anzahl der Körbe Nbre de paniers	Profi+ Code Profi+ Artikelnr. Code Profi+	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x l x H (mm)
Profi + 6	4.6	5 - 7	14	1	1	650946	270 x 475 x 456
Profi + 6 + 6	2 x 4.6	2 x 5 - 7	2 x 14	2	2 x 1	650950	540 x 475 x 456
Profi + 8	6.9	8 - 9.5	22	1	1	650947	360 x 475 x 456
Profi + 8	6.9	8 - 9.5	22	1	2	650957	360 x 475 x 456
Profi + 8 + 8	2 x 6.9	2 x 8 - 9.5	2 x 22	2	2	650952	720 x 475 x 456
Profi + 8 + 8	2 x 6.9	2 x 8 - 9.5	2 x 22	2	4	650963	720 x 475 x 456
Profi + 10	6.9	12 - 15	20	1	2	651068	540 x 475 x 456
Profi + 10	9.2	12 - 15	25	1	2	650948	540 x 475 x 456

* 7mm frozen fries / 7 mm gefrorene Pommes frites / Frites surgelées de 7 mm



Profi+ 8+8

All Profi+ models are three phase, 400 volt, however we can customise the voltage to suit your requirements. Please contact your distributor to discuss.

Alle Profi+ Modelle sind dreiphasig, 400 Volt. Es sind allerdings auch andere Spannungen verfügbar. Bitte setzen Sie sich dazu mit Ihrem Händler in Verbindung.

Tous les modèles Profi+ se branchent sur une alimentation triphasée de 400 volt, bien que ces spécifications puissent être personnalisées pour satisfaire à vos exigences. Veuillez contacter votre revendeur pour en discuter.



Frita+ and Eco

Affordable, durable and efficient – they won't let you down.



Frita+ und Eco

Bezahlbar, strapazierfähig und effizient – Sie werden nicht enttäuscht sein.

Frita+ et Eco

Abordables, durables et efficaces, elles ne vous décevront pas.

As standard
Standardmäßig
De série



Frita+ 6



Eco 6+6

Frita+ fryers share many of the design details of the Profi+ range. These include a safe, easy-to-use front valve for draining off used oil and the rear-mounted slot-in lid that also acts as a splashback and basket support. Operator safety is further enhanced by the front-mounted control panel.

All Eco and Frita+ models incorporate a mechanical thermostat for maintaining oil to within $\pm 8^\circ\text{C}$ of the temperature selected.

Die Frita+ Fritteusen teilen viele ihrer Designdetails mit denen der Profi+ Reihe. Zu diesen gehören ein sicheres, einfach zu verwendendes Ventil an der Vorderseite für den Ablass von gebrauchtem Öl und der auf der Rückseite eingesetzte Deckel, der auch als Spritzwand und Korbbalierung dient. Die Sicherheit des Bedieners nimmt durch das an der Vorderseite montierte Bedienelement noch zu.

Alle Eco und Frita+ Modelle haben ein mechanisches Thermostat, das dafür zu sorgt, dass die Öltemperatur nur maximal $\pm 8^\circ\text{C}$ von der ausgewählten Temperatur abweicht.

Les friteuses Frita+ proposent de nombreuses caractéristiques de conception identiques à celles de la gamme Profi+. Elles sont munies d'un robinet de vidange avant facile à utiliser pour évacuer l'huile usagée en toute sécurité ainsi qu'un couvercle pratique qui s'enclenche à l'arrière de la machine et fait office de crédence et de support de panier. Le panneau de commande avant offre davantage de sécurité à l'opérateur.

Équipés de thermostats mécaniques, les modèles Frita+ et Eco maintiennent la température de l'huile dans une plage comprise entre $\pm 8^\circ\text{C}$ de la température sélectionnée.



Frita+ models / Frita+ Modelle / Modèles Frita+

Model Modell Modèle	kWh kWh kWh	Litres Liter Litres	Output/hr (kg)* Verarbeitungsmenge/Std. (kg)* Production/h (kg)*	No. of tanks Anzahl der Becken Nbre de cuves	No. of baskets Anzahl der Körbe Nbre de paniers	Frita+ Code Frita+ Artikelnr. Code Frita+	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x P x H (mm)
Frita + 6	4.6	5 - 7	10.5	1	1	652000	270 x 475 x 456
Frita + 8	6.9	8 - 9.5	16.5	1	2	652001	360 x 475 x 456
Frita + 8	6.9	8 - 9.5	16.5	1	1	652004	360 x 475 x 456

* 7mm frozen fries / 7 mm gefrorene Pommes frites / Frites surgelées de 7 mm

Voltage Options

All Frita+ models are three phase, 400 volt, however we can customise the voltage to suit your requirements. Please contact your distributor to discuss.

Spannungsoptionen

Alle Frita+ Modelle sind dreiphasig, 400 Volt. Es sind allerdings auch andere Spannungen verfügbar. Bitte setzen Sie sich dazu mit Ihrem Händler in Verbindung.

Options de tension

Tous les modèles Frita+ se branchent sur une alimentation triphasée de 400 volt, bien que ces spécifications puissent être personnalisées pour satisfaire à vos exigences. Veuillez contacter votre revendeur pour en discuter.

Eco models / Eco Modelle/ Modèles Eco

Model Modell Modèle	kWh kWh kWh	Litres Liter Litres	Output/hr (kg)* Verarbeitungsmenge/Std. (kg)* Production/h (kg)*	No. of tanks Anzahl der Becken Nbre de cuves	No. of baskets Anzahl der Körbe Nbre de paniers	Eco Code Eco Artikelnr. Eco Frita+	Dimensions W x D x H (mm) Abmessungen B x T x H (mm) Dimensions L x P x H (mm)
Eco 4	2.3	3 - 4	5.4	1	1	650102	167 x 375 x 295
Eco 4	3.2	3 - 4	6	1	1	650101	167 x 375 x 295
Eco 4 + 4	2 x 2.3	2 x 3 - 4	2 x 5.4	2	2	650104	348 x 375 x 295
Eco 4 + 4	2 x 3.2	2 x 3 - 4	2 x 6	2	2	650103	348 x 375 x 295
Eco 6	3.2	4 - 5	7	1	1	650105	218 x 375 x 295
Eco 6 + 6	2 x 3.2	2 x 4 - 5	2 x 7	2	2	650106	450 x 375 x 295

* 7mm frozen fries / 7 mm gefrorene Pommes frites / Frites surgelées de 7 mm

All Eco models are single phase, 230 volt.

Alle Eco Modelle sind einphasig, 230 Volt.

Tous les modèles Eco se branchent sur une alimentation monophasée de 230 volt.

Silofrit

Crisp, succulent, piping hot fries every time.



Silofrit

Immer knusprige, saftige, heiße Pommes frites.

Silofrit

Des frites croustillantes, à la bonne température, toute la journée.



**Counter top
Arbeitsplatte
À poser**



**Freestanding
Freistehend
Sur coffre**



**Built-in
Eingebaut
Encastrable**

Silofrit chip scuttles ensure fries remain hot and crispy for longer – a real bonus during busy periods.

Manufactured in durable 304 grade stainless steel, fries are kept piping hot and crispy by the infra-red lamp above and by a drain plate and element* located beneath.

For added convenience the removable gastronorm/container and drain plate can be cleaned in the dishwasher.

*Excludes built-in model

Der Silofrit Warmhalter für Pommes frites stellt sicher, dass diese länger heiß und knusprig bleiben – ein echter Bonus bei Hochbetrieb.

Die Frittenwärmer sind aus strapazierfähigem Edelstahl 304. Die Pommes frites werden durch eine Infrarotlampe darüber und ein Lochblech und eine Heizung* darunter heiß und knusprig gehalten.

Für einen zusätzlichen Komfort sind der Gastronorm-Behälter und das Lochblech spülmaschinenfest.

*Einbaumodell ausgenommen

Les réserves à frites Silofrit permettent de conserver la texture croustillante des frites plus longtemps et de les maintenir à la bonne température – parfait pour les périodes de grande affluence.

Fabriquées en acier inoxydable durable de qualité 304, elles permettent de maintenir les frites à la température désirée afin qu'elles conservent leur texture croustillante, grâce à la lampe infrarouge située au-dessus de la cuve et au plateau d'égouttage ainsi qu'à la résistance qui se trouvent en dessous.

Très pratique, le récipient gastronorm et le plateau d'égouttage dont elles sont équipées peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

*Sauf modèle encastrable

Model Modell Modèle	kWh kWh kWh	Silofrit Code Silofrit Artikelnr. Code Silofrit	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x l x H (mm)
Freestanding / Freistehend / Sur coffre	1	601210	400 x 600 x 900
Built-in / Eingebaut / Encastrable	0,65	651105	400 x 600 x 300
Counter Top / Tischmodell / À poser	1	650722	400 x 600 x 300

Voltage Options

Silofrit models listed are single phase, 230 volt.

Spannungsoptionen

Die aufgelisteten Silofrit Modelle sind einphasig, 230 Volt.

Options de tension

Les modèles Silofrit répertoriés se branchent sur une alimentation monophasée de 230 volt.

Vortech

As standard
Standardmäßig
De série



The gas fryer that delivers higher efficiency for lower running costs.



Vortech

Die Gas-Fritteuse, die eine höhere Effizienz bei geringeren Betriebskosten liefert.

Vortech

Une friteuse à gaz à haut rendement, pour des coûts d'exploitation réduits.



Primary fine mesh filter / Feinmaschiger Primärfilter / Filtre fin principal



Premium carbon pad filter / Hochwertiger Kohlefilter / Filtre de charbon



Filtered oil is pumped back into the fryer tank / Gefiltertes Öl wird zurück in das Fritteusebecken gepumpt / L'huile filtrée est refoulée dans la cuve par la pompe

Model Modell Modèle	kWh kWh kWh	Litres Liter Litres	Output/hr (kg)* Verarbeitungsmenge/Std. (kg)* Production/h (kg)*	No. of tanks Anzahl der Behälter Nbre de cuves	No. of baskets Anzahl der Körbe Nbre de paniers	Vortech Code Vortech Artikelnr. Code Vortech	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x l x H (mm)
Vortech natural gas / Erdgas / Au gaz naturel	22	16	40	1	2 (1)	FV8115/OP/N	400 x 800 x 1070
Vortech propane gas / Propangas / Au propane	22	16	40	1	2 (1)	FV8115/OP/P	400 x 800 x 1070

* 7mm frozen fries / 7 mm gefrorene Pommes frites / Frites surgelées de 7 mm

With a 97% energy efficiency rating - way beyond the 50% minimum stipulated by European regulations - Vortech gas fryers consistently deliver exceptional results at a lower operating cost.

Superior oil filtration saves you even more money by extending the life of the oil, reducing purchase and disposal costs and its impact on the environment.

Oil can be filtered in under 5 minutes whilst still hot. Fine particles as small as 0,5 microns (0,0005mm) are removed.

Mit einer Energieeffizienz von 97 %, deutlich höher als das von europäischen Vorschriften vorgesehene Minimum von 50 %, liefern die Vortech Gas-Fritteusen außerordentliche Ergebnisse bei geringeren Betriebskosten.

Die hochwertige Ölfiltration verlängert die Lebensdauer des Öls. Das bedeutet weitere Einsparungen für Sie, da Kosten für den Einkauf und die Entsorgung von Öl weg fallen, sowie eine Reduzierung des Umwelteinflusses.

Das Öl kann in weniger als 5 Minuten gefiltert werden, während es noch heiß ist. Feinste Partikel von nur 0,5 Mikrometer (0,0005 mm) werden entfernt.

Dotées d'un classement énergétique de 97 % (bien au-delà du minimum de 50 % stipulé par les réglementations européennes), les friteuses au gaz Vortech vous offrent des résultats exceptionnels à des coûts d'exploitation réduits.

Son système de filtration haut de gamme vous permet de réaliser encore plus d'économies en prolongeant la durée de vie de l'huile et en réduisant les coûts d'achat et d'élimination ainsi que l'impact de la machine sur l'environnement.

L'huile peut être filtrée en moins de 5 minutes, même si elle est encore chaude. Même les particules les plus fines (jusqu'à 0,5 micron ou 0,0005 mm) sont éliminées.



Vortech

The technology behind the efficiency

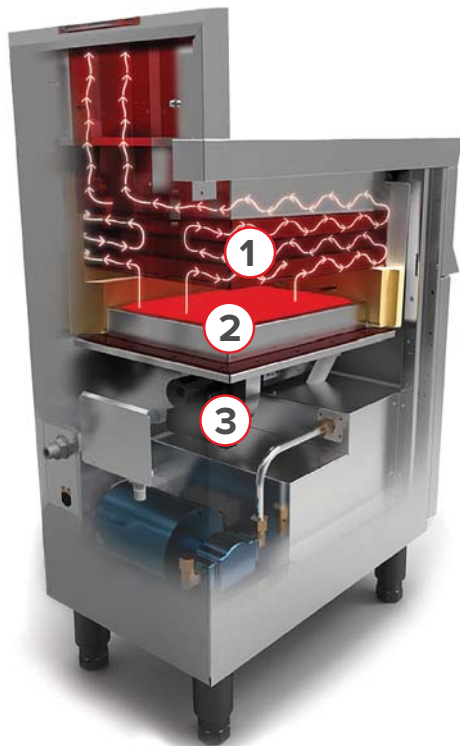
Vortech owes much of its ultra-high efficiency to three advanced design features.

Die Technologie hinter der Effizienz

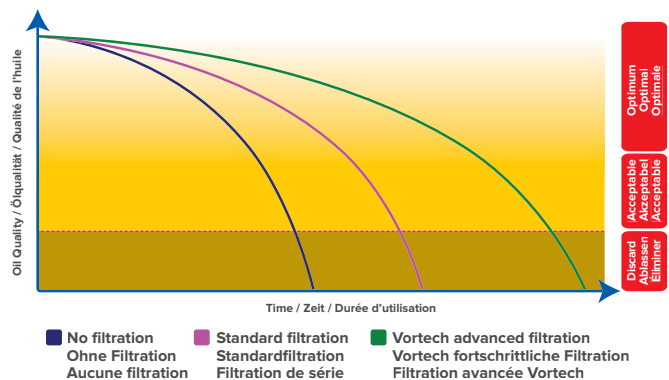
Die Vortech verdankt einen Großteil ihrer extrem hohen Effizienz drei fortschrittlichen Designmerkmalen.

La technologie au cœur d'un rendement optimal

Vortech doit la majeure partie de ses capacités de rendement ultra performantes à trois caractéristiques de conception principales.



Fryer Oil Quality / Frittierölqualität / Qualité de l'huile de friture



Highly efficient filtration system extends oil life by up to 75% / Hoch effizientes Filtersystem verlängert die Haltbarkeit des Öls um bis zu 75% / Le système de filtration haute efficacité prolonge la durée de vie de l'huile de près de 75 %.

1) Residual Heat Recovery System

A unique design that directs hot gases around the tank and creates turbulence to extract the maximum energy possible.

1) Abwärmerückgewinnungssystem

Ein einzigartiges Design, das heiße Abgase so um das Becken herumleitet, dass diese Turbulenzen erzeugen, um so die höchstmögliche Energie aus den Abgasen zu ziehen.

1) Système de récupération de la chaleur résiduelle

Un système unique qui fait recirculer le gaz autour de la cuve et crée une turbulence afin d'en extraire le plus d'énergie possible.

2) Unique Burner Design

Highly efficient combustion is assured by a metallic alloy mesh pre-mix burner that generates temperatures between 900°C to 1,000°C - around 25% hotter than a normal fryer.

2) Einzigartiges Brennerdesign

Ein Vormischbrenner aus Drahtgeflecht mit Metalllegierung erzeugt Temperaturen von 900 bis 1.000 °C, ca. 25 % heißer als normale Fritteusen, und gewährleistet so eine äußerst effiziente Verbrennung.

2) Une conception de brûleur unique

Hautement efficace, la combustion est assurée par un brûleur à prémélange muni d'une grille en alliage métallique, qui génère des températures comprises entre 900 et 1000 °C – près de 25 % plus qu'une friteuse normale.

3) Intelligent Electronic Temperature Control

A highly sensitive thermistor and intelligent control limit the extent of temperature cycle variations either side of the target temperature.

3) Intelligente elektronische Temperaturregelung

Ein hoch empfindlicher Temperaturfühler und eine intelligente Regelung begrenzen das Ausmaß der Temperaturschwankungen in beide Richtungen der Zieltemperatur.

3) Dispositif de réglage électronique intelligent de la température

Une thermistance hautement sensible et un contrôle de température intelligent limitent les variations de température au plus près de la température demandée (+/- 1 °C).

Model / Modell / Modèle**Vortech FV8115**Professional / Professionell
/ Professionnel**Temperature control / Temperaturregelung / Réglage de la température**

Temperature range / Temperaturbereich / Plage de températures	130 - 190°C
Electronic control to within +/-1°C / Elektronische Regelung auf +/-1 °C genau / Réglage électronique dans une plage comprise entre +/- 1 °C de la valeur paramétrée	✓
High limit safety thermostats (number of) / Sicherheitsthermostate (Anzahl) / Thermostats de sécurité, point de consigne supérieur (nombre de)	1
Flame failure protection / Schutz vor Flammenabriss / Protection contre l'extinction de la flamme	✓

Construction / Konstruktion / Construction

Stainless steel grade / Edelstahl- Klasse / Qualité de l'acier inoxydable utilisé	430
Baskets included / Körbe enthalten / Paniers inclus	✓
Basket and removable batter plate / Korb und herausnehmbare Heizkörperschutzplatte / Panier et grille de fond de cuve	✓
Full lid / Vollständige Abdeckung / Couvercle intégral	✓
Stainless steel oil bucket / Ölbehälter aus Edelstahl / Bac de récupération en acier inoxydable	✓
Oil bucket in a pull out carrier / Ölbehälter in einem herausziehbaren Träger / Bac de récupération sur tiroir amovible	✓
Working height (mm) / Arbeitshöhe (mm) / Hauteur de fonctionnement (mm)	850 - 900mm
Overall height (mm) / Gesamthöhe (mm) / Hauteur totale (mm)	1105mm
Rear castors and adjustable front legs / Räder an den hinteren Füßen und anpassbare Füße vorne / Roulettes arrière et pieds avant réglables	✓
Protection against water ingress / Schutz vor Wassereintritt / Protection contre les infiltrations d'eau	IPX5

Heating / Heizen / Chauffage

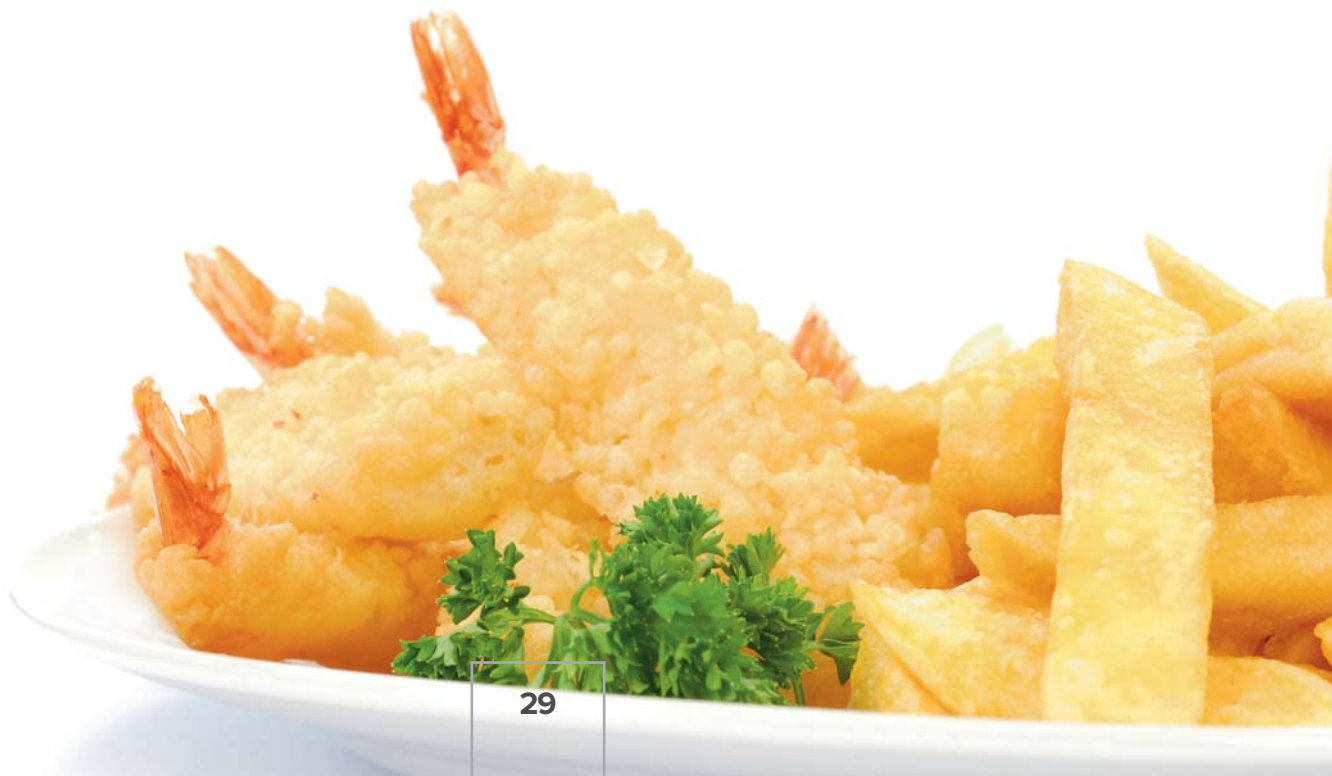
Externally fired heating system / Extern befeuertes Heizsystem / Système de chauffage à allumage externe	✓
Metallic-alloy mesh pre-mix gas burner / Vormischgasbrenner aus Drahtgeflecht mit Metalllegierung / Brûleur à gaz à prémélange équipé d'une grille en alliage métallique	✓
Residual heat recovery system / Abwärmerückgewinnungssystem / Système de récupération de la chaleur résiduelle	✓

Controls / Regelung / Commandes

Rotary control knob / Drehknopf / Bouton de commande rotatif	✓
Electronic ignition / Elektronische Zündung / Allumage électronique	✓
Temperature increments / Temperaturstufen / Intervalles de température	5°C
Fat melt cycle / Fettschmelzyklus / Cycle de fonte de graisse	✓

Filtration / Filtration / Filtration

Pumped filtration / Pumpfiltration / Filtration par pompage	✓
---	---



Super Easy Pasta Cooker

Designed and built to ensure longer life in the harshest of conditions.



Super Easy Nudelkocher

Entwickelt und gebaut für Langlebigkeit unter den schwierigsten Bedingungen.

Cuiseur à pâtes Super Easy

Conçu et fabriqué à des fins de durabilité, même dans les conditions les plus difficiles.



Super Easy Pasta 311



Super Easy Pasta 311 Built-in

As standard
Standardmäßig
De série



Optional
Optional
En option



Experienced chefs and independent kitchens really appreciate the quality, performance and outstanding value of the Super Easy 311 pasta cooker.

A tank pressed from a single piece of superior grade 316 stainless steel and incoloy heating element provide superior resistance to punishing salt and starch corrosion at high temperatures.

Erfahrene Köche und unabhängige Küchen wissen die Qualität, Leistung und den herausragenden Wert des Super Easy 311 Nudelkochers zu schätzen.

Ein Becken aus einem einzigen Stück hochwertigen Edelstahls 316 und ein Incoloy-Heizelement sorgen für einen ausgezeichneten Widerstand gegen schädliche Korrosion durch Salz und Stärke bei hohen Temperaturen.

Le cuiseur à pâtes Super Easy 311 représente un excellent rapport qualité-prix. Les chefs expérimentés et les établissements indépendants pourront se fier à sa qualité et ses performances.

Allié à un élément chauffant en Incoloy, la cuve emboutie en acier inoxydable de qualité 316 est hautement résistante à l'action corrosive du sel et de l'amidon à haute température.

					Free Standing Freistehend Sur coffre		Built-in Eingebaut Encastrables		
Model Modèle	kWh kWh	Litres Liter Litres	Output/hr (kg)* Verarbeitungsmenge/Std. (kg)* Production/h (kg)*	No. of tanks Anzahl der Behälter Nbre de cuves	No. of baskets Anzahl der Körbe Nbre de paniers	Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x I x H (mm)	Code Artikelnr. Code	Dimensions W x D x H (mm) Maße B x T x H (mm) Dimensions L x I x H (mm)
Super Easy Pasta 311	7,5	30	14	1	1	680131	298 x 650 x 993	690132	298 x 630 x 768

* Fresh penne pasta / Frische Penne-Nudeln / Pennes fraîches

Voltage Options

Pasta cookers listed are 3 phase, 400 volt, however we can customise the voltage to suit your requirements. Please contact your distributor to discuss.

Spannungsoptionen

Die aufgelisteten Nudelkocher sind 3-phasig, 400 Volt. Es sind allerdings auch andere Spannungen verfügbar. Bitte setzen Sie sich dazu mit Ihrem Händler in Verbindung.

Options de tension







Tous les cuiseurs à pâtes répertoriés se branchent sur une alimentation triphasée de 400 volt, bien que ces spécifications puissent être personnalisées pour satisfaire à vos exigences. Veuillez contacter votre revendeur pour en discuter.

Model / Modell / Modèle	Super Easy Pasta
Free Standing version available / Freistehende Version verfügbar / Version sur coffre disponible	✓
Built-in version available / Einbauversion verfügbar / Version encastrable disponible	✓
Temperature control / Temperaturregelung / Réglage de la température	
Corrosion resistant incoloy heating elements / Korrosionsbeständige incoloy-Heizelemente / Éléments chauffants en incoloy résistant à la corrosion	✓
Two tilt position elements - draining and cleaning / Elemente mit zwei Kipppositionen – Ablass und Reinigung / Éléments à deux positions d'inclinaison – vidange et nettoyage	✓
Construction / Konstruktion / Construction	
Stainless steel grade of pressed tank / Edelstahlgüte des tiefgezogenen Beckens / Qualité de l'acier inoxydable de la cuve emboutie	316
Stainless steel grade of body / Edelstahlgüte des Gehäuses / Qualité de l'acier inoxydable du châssis	304
Number of Baskets included / Anzahl der enthaltenen Körbe / Nombre de paniers inclus	1
Full lid / Vollständige Abdeckung / Couvercle intégral	✓
Working height (mm) / Arbeitshöhe (mm) / Hauteur de fonctionnement (mm)	850 - 900mm
Overall height (mm) / Gesamthöhe (mm) / Hauteur totale (mm)	1105mm
Protection against water ingress / Schutz vor Wassereintritt / Protection contre les infiltrations d'eau	IPX5
Controls / Regelung / Dispositifs de réglage	
Rotary control knob / Drehknopf / Bouton de commande rotatif	✓
Water level / Wasserstand / Niveau d'eau	
Plumbed to water and waste supply / An die Wasserversorgungs- und Abwasserleitung angeschlossen / Raccordé aux canalisations d'arrivée d'eau et de traitement des eaux usées	✓
Control knob for manual water filling / Drehknopf für eine manuelle Befüllung mit Wasser / Bouton de commande permettant le remplissage manuel de l'eau	✓
Protection against operation without water / Schutz vor Betrieb ohne Wasser / Protection contre le fonctionnement sans eau	✓





frifri.com

-  UK Sales Tel / Tel. Vertrieb UK / Tél. du service commercial au Royaume-Uni: **01522 875500**
-  UK General Tel / Tel. Allgemein UK / Tél. pour tous types de renseignements au Royaume-Uni: **01522 875555**
-  International Sales Tel / Tel. Vertrieb International / Tél. du service commercial export: **+44 (0)1522 503250**
-  Fax: **+44 (0)1522 875530**
-  UK Sales e-mail / E-Mail Vertrieb UK / E-mail du service commercial au Royaume-Uni: **sales@lincat.co.uk**
-  International Sales e-mail / E-Mail Vertrieb International / E-mail du service commercial export: **export@lincat.co.uk**

lincat  **THE MIDDLEBY CORPORATION**

Frifri is a division of Lincat Ltd., which is a member of The Middleby Corporation.
Frifri gehört zu Lincat Ltd. einer Gesellschaft der Middleby Corporation.
Frifri est une division de Lincat Ltd., membre de Middleby Corporation.



Lincat is approved by Lloyds Register of Quality Assurance for its quality management systems.
Lincat wurde von LRQA (Lloyds Register of Quality Assurance) für sein Qualitätsmanagementsystem zertifiziert.
Les systèmes de gestion de la qualité de Lincat ont été agréés par le registre Lloyds de l'assurance qualité (Lloyds Register for Quality Assurance).