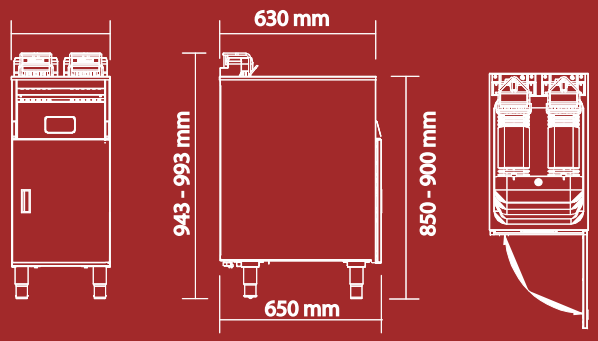

- Width | *Breite* | *Largeur*	197,5 - 397,5 mm
- Depth | *Tiefe* | *Profondeur*	650 mm
- Height | *Höhe* | *Hauteur*	850 - 900 mm
- Oil content | *Ölinhalt* | *Capacité*	7,5 - 20,5 lt.

Standard Configuration / *Standardausführung* / *Exécution standard*

- Deep drawn frying vat
- *Tiefgezogenes Becken*
- *Cuve emboutie*

- Without edges or weld seams for a perfect cleaning.
- *Ohne Ecken oder Schweissnähte für eine perfekte Reinigung.*
- *Sans angles ni soudures pour un nettoyage parfait.*

- Optimized heating element
- *Optimiertes Heizelement*
- *Corps de chauffe optimisé*

- Gentle and efficient heating of the oil due to the large surface of the heating element. Integrated draining and cleaning position. Heating element support is oil and water proof.
- *Schonende und effiziente Erhitzung des Öls dank grosser Oberfläche des Heizkörpers. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.*
- *Chauffage doux et efficace grâce à une grande surface du corps de chauffe. Positions de relevage intégrées pour l'égouttage et le nettoyage. Le support des corps de chauffe est étanche à l'huile et à l'eau.*

- Degree of protection IPX5
- *Schutzgrad IPX5*
- *Degré de protection IPX5*

- Perfectly splash-proof for intensive cleaning.
- *Absolut spritzwasserdicht für eine intensive Reinigung.*
- *Totalement étanche aux éclaboussures pour un nettoyage intensif.*

- Electronic control
- *Computersteuerung*
- *Commande électronique*

- 20 user-configurable programs. Frying cycle is automatically adapted to the quantity of the frying goods, hence constant high quality is guaranteed. „Quick Access" push-buttons for the selection of the programs. Advanced programming for „Cooking Systems with Oil". Selection of the frying temperature degree by degree, from 30°C up to 190°C. Precise temperature control of +/- 1°C.
- *20 frei konfigurierbare Programme. Frittierdauer wird automatisch der Menge des Frittiergutes angepasst; dies gewährleistet eine gleich bleibend hohe Qualität. „Quick Access" Drucktasten zur Schnellanwahl der Programme. Erweiterte Programmierung für „Cooking Systems with Oil". Öltemperaturanwahl Grad um Grad, von 30°C bis 190°C. Präzise Temperaturerkennung von +/- 1°C.*
- *20 programmes librement configurables. La durée de friture s'adapte automatiquement à la quantité des aliments, ce qui garantit une qualité constante et élevée. Touches „Quick Access" pour une sélection rapide des programmes. Programmation avancée pour le „Cooking Systems with Oil". Sélection de la température degré par degré, de 30°C à 190°C. Précision du contrôle de la température de +/- 1°C.*

- Fat melting cycle
- *Fettschmelzzyklus*
- *Cycle de fonte de graisse*

- Gentle liquefaction of solid frying fats and optimized warming of liquid oils to "Stand-by" temperature.
- *Schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten sowie optimales Erwärmen von flüssigen Ölen auf "Stand-by" Temperatur.*
- *Liquéfaction douce des graisses de friture solides et échauffement optimisé des huiles liquides à la température "Stand-by".*

- Stand-by
- *Stand-by*
- *Stand-by*

- Energy saving when the fryer is not in use, though quickly heated up and ready for use.
- *Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse rasch aufgeheizt und einsatzbereit.*
- *Mode économique lorsque la friteuse n'est pas en service, réchauffement rapide pour usage.*

- Filter system
- *Filtriersystem*
- *Système de filtration*

- Integrated coarse and fine filters for optimum collection of the cooking residues guarantee better quality and longer use of the oil.
- *Integrierte Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantieren für eine bessere Qualität und längere Gebrauchszeit des Öls.*
- *Un filtre grossier et un filtre fin intégrés capturent les résidus des aliments et garantissent une meilleure qualité et une durée de vie prolongée de l'huile.*

- "Cooking Systems with Oil"
- *"Cooking Systems with Oil"*
- *"Cooking Systems with Oil"*

- A special film (Carta Fata®) allows gentle preparation of food without direct contact with the oil.
- *Eine spezielle Folie (Carta Fata®) ermöglicht die Zubereitung von Speisen, ohne dass das Gargut mit dem Öl in Berührung kommt.*
- *Une feuille spéciale (Carta Fata®) permet la cuisson douce d'aliments sans que ceux-ci n'entrent en contact direct avec l'huile.*

Optional Extras / *Zubehör* / *Accessoires*

- Integrated oil pump and filtration system
- *Integriertes Ölpump- und Filtriersystem*
- *Système de pompage et de filtration intégré*

- Automatic pumping device which can be used without cooling down the oil. Periodical filtering, combined with the frifri filtration system, can prolong the life of the oil up to 40%. Important increase of the efficiency in cleaning and of the operational safety.
- *Automatisches Pumpsystem, welches ohne Abkühlen des Öls eingesetzt werden kann. Durch regelmässige Filtrierung kann, zusammen mit dem frifri Filtriersystem, eine bis zu 40% längere Lebensdauer des Öls erzielt werden. Massive Erhöhung der Arbeitssicherheit und Reinigungseffizienz im Betrieb.*
- *Système de pompage automatique qui peut être utilisé sans refroidir l'huile. Une filtration régulière conjointement avec le système de filtration frifri peut prolonger la durée de vie de l'huile jusqu'à 40%. Augmentation importante de l'efficacité lors du nettoyage et de la sécurité de travail dans l'entreprise.*

- Automatic basket lift
- *Korbhebeautomatik*
- *Relevage automatique des paniers*

- The frying computer allows autonomous frying cycles. At the end of each frying cycle the goods are lifted out of the oil automatically . Better quality and working facilities all in one.
- *Mit dem Frittiercomputer läuft der Frittierprozess absolut autonom; am Ende des Backvorgangs wird das Frittiergut automatisch aus dem Öl gehoben. Qualitätssteigerung und Arbeitserleichterung in einem.*
- *Le "Frying Computer" permet un déroulement absolument automatique du processus de friture; à la fin du cycle, les paniers contenant les aliments sont relevés automatiquement.*

- Castors
- *Bockrollen*
- *Roulettes*

- Your mobile fryer is equipped with a blocking device.
- *Mobilität für Ihre Fritteuse inklusive Arretiermechanismus.*
- *Votre friteuse mobile est équipée d'un dispositif de blocage.*

	211	311	411	412	422
Integrated oil pump and filtration system / *Integriertes Ölpump- und Filtriersystem / Système de pompage et de filtration intégré*	●	●	●	●	●
Automatic basket lift / *Korbhebeautomatik / Relevage automatique des paniers*	●	●	●	●	●
Castors / *Bockrollen / Roulettes*		●	●	●	●

vision 211

(E) Full vat fryer with an easy to operate control panel and 20 frying programs. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 7,5 - 9 liters. Output per hour 17 - 22 kg. One frying basket, max. load 1,25 kg, recommended load 0,9 kg.

(D) *Einbeckenfritteuse mit übersichtlichem Bedienpanel und 20 Frittierprogrammen. Integrierter Fettschmelzzyklus. Präzise Temperaturerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 7,5 - 9 Liter. Stundenleistung 17 - 22 kg. Ein Frittierkorb, max. Füllung 1,25 kg, empfohlene Menge 0,9 kg.*

(F) *Friteuse à une cuve et tableau de commande simple et clair avec 20 programmes. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 7,5 - 9 litres. Production horaire 17 - 22 kg. Un panier, capacité max. 1,25 kg, recommandé 0,9 kg*

Width/Breite/Largeur	Vats/Becken/Cuves	Baskets/Körbe/Paniers	Oil / Öl / Huile	Output/Leistung/Production
197,5 mm	1	1	7,5-9 lt.	17-22 kg

vision 311

(E) Full vat fryer with an easy to operate control panel and 20 frying programs. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 12,5 - 14,5 liters. Output per hour 27 - 32 kg. One or two frying baskets, max. load 1,5 kg, recommended load 1 kg.

(D) *Einbeckenfritteuse mit übersichtlichem Bedienpanel und 20 Frittierprogrammen. Integrierter Fettschmelzzyklus. Präzise Temperaturerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 12,5 - 14,5 Liter. Stundenleistung 27 - 32 kg. Ein oder zwei Frittierkörbe, max. Füllung 1,5 kg, empfohlene Menge 1 kg.*

(F) *Friteuse à une cuve et tableau de commande simple et clair avec 20 programmes. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 12,5 - 14,5 litres. Production horaire 27 - 32 kg. Un ou deux paniers, capacité max. 1,5 kg, recommandé 1 kg.*

Width/Breite/Largeur	Vats/Becken/Cuves	Baskets/Körbe/Paniers	Oil / Öl / Huile	Output/Leistung/Production
297,5 mm	1	1(2)	12,5-14,5 lt.	27-32 kg

vision 411

(E) Full vat fryer with an easy to operate control panel and 20 frying programs. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 17 - 20,5 liters. Output per hour 34 - 44 kg. Two frying basket, max. load 1,25 kg, recommended load 0,9 kg per basket.

(D) *Einbeckenfritteuse mit übersichtlichem Bedienpanel und 20 Frittierprogrammen. Integrierter Fettschmelzzyklus. Präzise Temperaturerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 17 - 20,5 Liter. Stundenleistung 34 - 44 kg. Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 1,25 kg, empfohlene Menge 0,9 kg je Korb.*

(F) *Friteuse à une cuve et tableau de commande simple et clair avec 20 programmes. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 17 - 20,5 litres. Production horaire 34 - 44 kg. Deux paniers, capacité max. 1,25 kg, recommandé 0,9 kg par panier.*

Width/Breite/Largeur	Vats/Becken/Cuves	Baskets/Körbe/Paniers	Oil / Öl / Huile	Output/Leistung/Production
397,5 mm	1	2(1)	17-20,5 lt.	34-44 kg

vision 412

(E) Full vat fryer with an easy to operate control panel and 20 frying programs per each side. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 17 - 20,5 liters. Output per hour 34 - 44 kg. Two frying baskets, max. load 1,25 kg, recommended load 0,9 kg per basket.

(D) *Einbeckenfritteuse mit übersichtlichem Bedienpanel und 20 Frittierprogrammen pro Becken. Integrierter Fettschmelzzyklus. Präzise Temperaturerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 17 - 20,5 Liter. Stundenleistung 34 - 44 kg.*
Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 1,25 kg, empfohlene Menge 0,9 kg pro Korb.

(F) *Friteuse à une cuve et tableau de commande simple et clair avec 20 programmes par côté. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 17 - 20,5 litres. Production horaire 34 - 44 kg.*
Deux paniers, capacité max. 1,25 kg, recommandé 0,9 kg par panier.

Width/Breite/Largeur	Vats/Becken/Cuves	Baskets/Körbe/Paniers	Oil / Öl / Huile	Output/Leistung/Production
397,5 mm	1	2	17-20,5 lt.	34-44 kg

vision 422

(E) Split vat fryer with an easy to operate control panel and 20 frying programs per vat. Integrated fat melting cycle. Precise temperature control of +/- 1°C. Oil content 2 x 7,5 - 9 liters. Output per hour 2 x 17 - 22 kg. Two frying baskets, max. load 1,25 kg, recommended load 0,9 kg per basket.

(D) *Doppelbeckenfritteuse mit übersichtlichem Bedienpanel und 20 Frittierprogrammen pro Becken. Integrierter Fettschmelzzyklus. Präzise Temperaturerkennung von +/- 1°C. Ölinhalt 2 x 7,5 - 9 Liter. Stundenleistung 2 x 17 - 22 kg. Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 1,25 kg, empfohlene Menge 0,9 kg pro Korb.*

(F) *Friteuse à cuve double et tableau de commande simple et clair avec 20 programmes par cuve. Système de fonte de graisse incorporé. Contrôle de température très précis de +/- 1°C. Capacité d'huile 2 x 7,5 - 9 litres. Production horaire 2 x 17 - 22 kg.*
Deux paniers, capacité max. 1,25 kg, recommandé 0,9 kg par panier.

Width/Breite/Largeur	Vats/Becken/Cuves	Baskets/Körbe/Paniers	Oil / Öl / Huile	Output/Leistung/Production
397,5 mm	2	2x1	2x7,5-9 lt.	2x17-22 kg

silofrit

(E) Heated hatch for fryer batteries. French fries are salted in a pre-heated hatch and remain warm and crispy longer. Can be used as a short-time chips scuttle during rush hours. Drain plate and GN container are removable, thus easy to clean. Size like a fryer grants modular assembling. The hatch finds its place between fryers or next to a fryer.

(D) *Geheiztes Becken zu Fritteusenbatterie. Die Pommes werden in der vorgeheizten Wanne gesalzen und bleiben länger warm und knusprig. Kann kurzzeitig als Warmhalteeinheit genützt werden um auch in Stosszeiten warme Pommes frites zu servieren. Lochblech und GN – Schale herausnehmbar für eine optimale Reinigung. Masse gleich einer Fritteuse für eine individuelle Zusammenstellung - kann neben oder zwischen Standfritteusen aufgestellt werden.*

(F) *Bac de salage chauffé pour ensemble de friteuses. Le bac de salage chauffé garantit des pommes frites chaudes et croustillantes plus longtemps. Utilisation à court terme possible comme bac d'attente chauffé pendant les heures de pointe. La plaque perforée ainsi que le bac GN sont amovibles et garantissent un nettoyage aisé. Combinaison facile grâce aux dimensions ideniques à une friteuse. Se place entre ou à côté de friteuses.*