



Frymaster



**Manitowoc Foodservice
ist jetzt WELBILT!**



**Hochleistungs-
Frittierstationen
FilterQuick™ mit
Fingertip Filtration**



WELBILT

FilterQuick™ mit Fingertip Filtration

40 % weniger Öl, 10 % weniger Energie, perfekte Qualität: Dank der innovativen Fettfiltration auf Knopfdruck von der Gerätefront aus senken die FilterQuick™ Frittierstationen mit Fingertip Filtration die Betriebskosten und steigern die Frittierqualität. Darüber hinaus überwacht das Öl-Kontroll-System Oil Attendant den Ölstand und die SMART4U FilterQuick Steuerung sichert effiziente Frittiervorgänge und optimale Ergebnisse.



A close-up photograph of a plate of golden-brown, crispy fried fish sticks. In the background, a small white bowl contains a red dipping sauce. The scene is lit with warm, yellow light, creating a bokeh effect in the background. A large, semi-transparent red graphic with a rounded bottom edge is overlaid on the right side of the image, containing white text.

Effizienz auf
Knopfdruck



Einfache Filterung,
lange Lebensdauer

Das Beste für's Öl



Filtern auf Knopfdruck und minimales Ölhandling

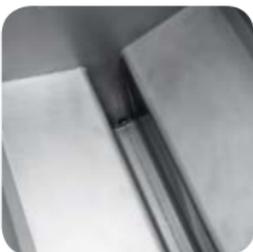
Mit dem komplett ins Friteusengehäuse integrierten Fingertip Filtersystem lässt sich die Fettfilterung noch einfacher starten: per Knopfdruck an der Gerätefront.

Die Nachfüllautomatik des Öl-Kontroll-Systems Oil Attendant und die Filter-Quick™ Fingertip Filtration halten das Öl bei minimalem Aufwand frisch und verlängern die Öl-Standzeiten.



Optimale Produktqualität

Das Öl-Kontroll-System Oil Attendant mit Auto-Alarm-Funktion überwacht den Ölstand und füllt bei Bedarf automatisch bis zum Idealstand auf. Das steigert die Öl-Qualität und damit die Qualität der frittierten Produkte.



Überragende Frittierleistung

Dank des Frymaster-typischen offenen Beckendesigns hat eine FilterQuick™ Frittierstation mit 15-Liter-Becken die gleiche Produktionskapazität wie eine herkömmliche 25-Liter-Friteuse.



40% weniger Öl, 10% weniger Energie

Der niedrige Energieverbrauch senkt die Betriebskosten und verlängert die Lebensdauer der Komponenten – das spart Geld und schont die Umwelt.

Intelligent und sicher

Handling leicht gemacht

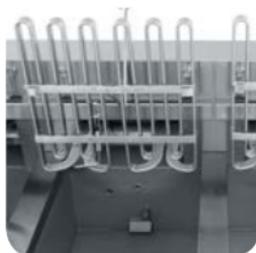


Intelligente Steuerung

Die SMART4U FilterQuick™ Steuerung verfügt über 20 programmierbare Frittierprogramme, übernimmt das Öl-Management und zeichnet Leistungs- und Ölzeiten auf.

Verbesserte Sicherheit

Innovative Funktionen erhöhen die Sicherheit beim Frittieren, Reinigen und Ölhandling. Dazu gehören beispielsweise die schwenkbaren, selbst-arretierenden, flachen Heizelemente der Elektro-Modelle, die die Reinigung vereinfachen.



Moderne Brennverfahren

FilterQuick™ Frittierstationen sind als Gas- oder Elektro-Modelle erhältlich. Die Gasfriteusen verfügen über modernste Infrarot-Brenner für effizienten Wärmetransfer. Die Elektro-Modelle mit ihren flachen Heizelementen übertreffen in Sachen Energieeffizienz die Vorgaben des Energy Star.

Technische Daten

FilterQuick™ mit Fingertip Filtration

Gas-Friteusen



Modelle	2 FQG 30 U	3 FQG 30 U
Fettkapazität Liter	2 x 15	3 x 15
Abmessungen B x T x H mm	795 x 757 x 1.180	1.195 x 757 x 1.180
Gewicht (netto) kg	227	306

Modelle	4 FQG 30 U	5 FQG 30 U
Fettkapazität Liter	4 x 15	5 x 15
Abmessungen B x T x H mm	1.587 x 757 x 1.180	1.986 x 757 x 1.180
Gewicht (netto) kg	390	471

Elektro-Friteusen



Modelle	2 FQE 30 U	3 FQE 30 U
Fettkapazität Liter	2 x 15	3 x 15
Abmessungen B x T x H mm	794 x 786 x 1.152	1.192 x 786 x 1.152
Gewicht (netto) kg	138	220

Modelle	4 FQE 30 U	5 FQE 30 U
Fettkapazität Liter	4 x 15	5 x 15
Abmessungen B x T x H mm	1.588 x 786 x 1.152	1.984 x 786 x 1.152
Gewicht (netto) kg	303	384

Modellvarianten

- ▶ Frittierstationen mit 2 bis 5 Becken
- ▶ Einzel- oder Doppelbecken
- ▶ Betriebsart: Elektro oder Gas



WELBILT®

Bringing innovation to the table

Welbilt Deutschland GmbH

Auf der Weih 11 · 35745 Herborn · Germany

T +49 2772 5805-0 · F +49 2772 5805-70

info-de@welbilt.com · www.welbilt.com/de

Wir bei Welbilt® sind davon überzeugt, dass die Küche das Herzstück Ihres Unternehmens ist, und verstehen, welche Herausforderungen Großküchen mit sich bringen. Unser Fachwissen kann Ihr Leben bedeutend einfacher machen. Wir entwickeln und stellen die passenden Ausstattungssysteme und -lösungen für Ihre Küche her. Wir verfügen über die branchenweit umfangreichste Palette an Produktmarken, die sich schon seit Jahren erfolgreich am Gastronomiemarkt bewähren. Unser Produktportfolio umfasst von grundlegender Ausstattung bis zu hochentwickelten kompletten Küchensystemen inklusive branchenführendem After-Sales-Support alles, was Sie für Ihre Großküche benötigen.

Bringing innovation to the table

- ▶ CLEVELAND
- ▶ CONVOTHERM®
- ▶ DELFIELD®
- ▶ FITKITCHENSM
- ▶ FRYMASTER®
- ▶ GARLAND®
- ▶ KOLPAK®
- ▶ LINCOLN
- ▶ MANITOWOC®
- ▶ MERCO®
- ▶ MERRYCHEF®
- ▶ MULTIPLEX®

Erfahren Sie mehr



www.facebook.com/WelbiltDE