



FRIGGITRICI

# FRIGGITRICI

## PERCHE'?

Perchè le friggitrici prodotte integralmente da Inoxpiù sono il risultato di anni di ricerca e sviluppo condotti insieme ai nostri Clienti. Oggi siamo alla IV generazione, che rappresenta l'avanguardia tecnologica presente sul mercato.

Queste attrezzature garantiscono sempre **prestazioni ottimali, con consumi energetici bassissimi e risultati di frittura eccellenti.**

Gli optional sviluppati da Inoxpiù consentono inoltre un **incredibile risparmio sul consumo di olio** e rendono le **operazioni di pulizia facili e veloci.**

## LE CARATTERISTICHE:

### Tecnologia Innovativa

La rapidità di messa a regime è notevole: dai 4 ai 5 minuti per raggiungere la temperatura ideale di frittura.



Come tutte le attrezzature di Inoxpiù, anche la nuova friggitrice è dotata di controllo elettronico della temperatura.

Il **controllo elettronico della temperatura** fa sì che l'olio non raggiunga mai il punto di fumo, mentre la struttura della vasca favorisce i moti convettivi per rendere omogenea la temperatura dell'olio.

Le friggitrici Inoxpiù sono equipaggiate con sistema **Energilogic, un dispositivo elettronico che garantisce un grande risparmio energetico** e che consente di ottenere un consumo medio orario di soli 2,5kW (consumi calcolati in laboratorio su friggitrici da 10Lt.)

La speciale struttura delle resistenze ed il loro alloggiamento realizzano una riserva costante di calore, che mantiene **stabile la temperatura e permette l'immediato ripristino della stessa** anche quando vengono versati cibi congelati: ne risultano fritti perfetti, dorati e croccanti.

Inoltre l'esclusivo sistema costruttivo brevettato rende le manutenzioni davvero sporadiche perchè protegge le resistenze e le rende davvero efficienti.

### Pratiche da usare e da pulire

Inoxpiù da sempre cura con particolare attenzione il design delle proprie attrezzature per offrire macchine

pratiche e facili da igienizzare.

I display digitali, che consentono una regolazione precisa della temperatura con variazioni anche di un solo grado, risultano estremamente pratici da pulire. Grazie all'assenza di fori, sporgenze o interstizi, i **pannelli comando si puliscono in un attimo** e non ingombrano.

L'esclusivo **bordo rialzato evita che sporco e detersivi possano cadere in vasca** e contaminare l'olio di frittura. Una volta agganciato ad esso il coperchio, il carico rimane isolato ermeticamente e dunque al riparo da luce ed elementi estranei.

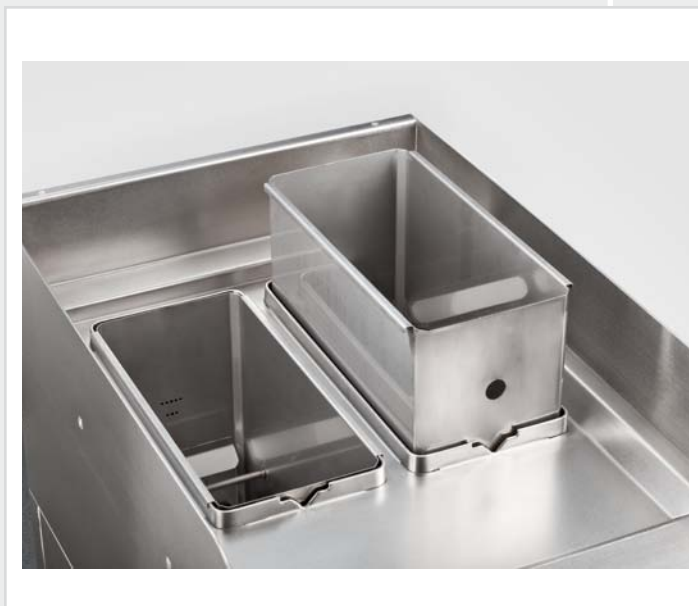
### La vasca Genius

Un'altra soluzione innovativa e brevettata è quella della **vasca Genius**.

Grazie a questa tecnologia, i residui di cottura non si depositano più sulle pareti interne della macchina, costringendo l'operatore a lunghi fermo-macchina per la pulizia.

Catturati da questo "involucro-guanto", i residui di frittura sono asportati quando la vasca Genius viene comodamente estratta per essere lavata in lavastoviglie e poi riagganciata al suo posto in pochi secondi.

Sono disponibili come optional anche delle **speciali alzatine antispruzzo rimovibili** da posizionare lungo i tre lati liberi della friggitrice; un ulteriore strumento per mantenere il piano cottura e l'ambiente circostante più pulito.



### Flessibilità al Vostro servizio

Tutte le macchine possono essere fornite montate su piedini oppure su ruote, per consentire uno spostamento facile e veloce, oltre ad essere integrabili all'interno dei nostri piani cottura modulari o monoblocco.





## ECO-FRY: il sistema di filtraggio dell'olio intelligente

### COME FUNZIONA?

Le nostre friggitrici possono essere equipaggiate con ECO-FRY, il nuovo sistema integrato di filtraggio dell'olio a gestione elettronica brevettato da Inoxpiù.

Si tratta di un sistema compatto per la filtrazione e depurazione dell'olio di frittura che permette di contenere il valore dei dannosi "composti polari" entro la soglia massima accettabile definita per legge e quantificata in 25 punti percentuali.

### I VANTAGGI:



**Risparmio del 90% sul costo dell'olio.** L'olio, passando per un filtro di abbattimento dei composti polari liberi, viene costantemente rigenerato.



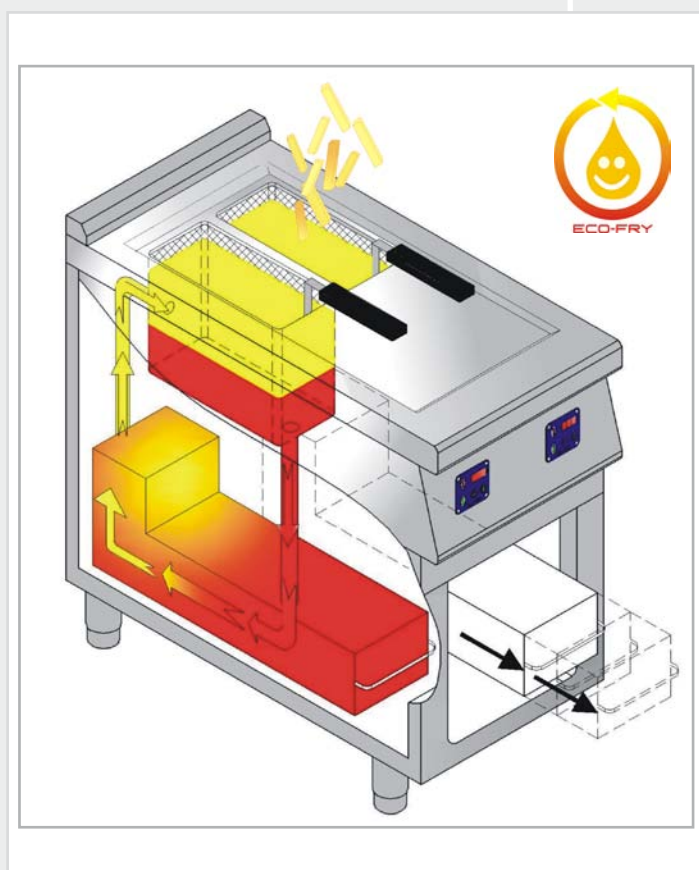
Oltre ad un notevole risparmio sul costo netto della materia prima, il sistema *Energilogic* garantisce **consumi energetici bassissimi**.



Friggere in un olio sempre pulito significa una qualità di cottura elevatissima e sempre costante. Il risultato sarà un **fritto più sano, leggero e croccante**.



Il filtraggio consente anche di **abbattere gli odori sgradevoli**, di fritto o di pesce, rendendo l'ambiente in cucina più salubre e piacevole.



A parte il reintegro di una piccola percentuale di olio per compensare quello naturalmente assorbito dal cibo fritto, **non sarà dunque più necessario cambiare l'intero carico**.

Il **filtraggio avviene in maniera totalmente automatizzata**, senza necessità di alcuna conoscenza tecnica. Così come il lavaggio del filtro: per eliminare i residui di frittura basterà un passaggio in lavastoviglie.

E' inoltre possibile stoccare l'olio in un'apposita vasca-contenitrice per consentire la pulizia della vasca di frittura con detersivi, senza però inquinare il carico di olio che può essere poi tranquillamente riutilizzato.

Eco-fry nasce come optional "on-board", in grado di svolgere il suo compito senza l'utilizzo di ulteriori ed ingombranti ausili esterni. Per questo motivo il filtro, di nuova ed esclusiva concezione, risulta estremamente compatto, facilmente asportabile e perfettamente rigenerabile con un semplice ciclo di pulizia in lavastoviglie.

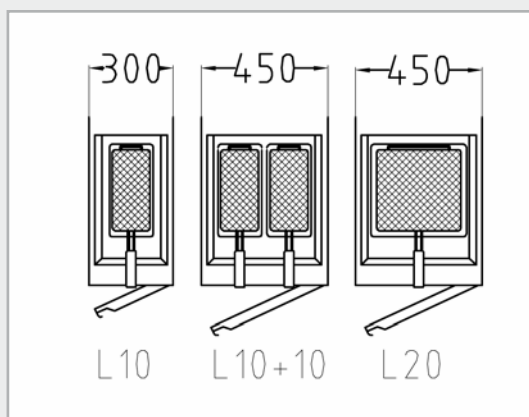
Eco-fry è uno strumento prezioso per **evitare sprechi di energia ed olio e contemporaneamente aumentare produttività e qualità delle frittura**.





## CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	10 litri	10+10 litri	20 litri
<b>Dimensioni esterne</b>	450 x 60/70/90mm 300 x 60/70/90mm	450 x 60/70/90mm	450 x 60/70/90mm
<b>Dimensioni utili vasca in mm</b>	331x157x127h	331x157x127h x 2	329x340x109h
<b>Capacità vasca (min/max)</b>	9/10	9+9/10+10	19/20
<b>Numero vasche</b>	1	2	1
<b>Potenza kW installata</b>	7,8 kW	7,8 kW	7,8 kW
<b>Alimentazione</b>	400V/3/N/PE	400V/3/N/PE	400V/3/N/PE





## **Inoxpiù Srl**

**via Provina 18, Loc. Ravina  
Trento (TN) - Italia  
tel. +39 0461 923149  
fax +39 0461 911572  
[www.inoxpiu.com](http://www.inoxpiu.com)**