

# LA FRIGGITRICE INTELLIGENTE

Da oltre 20 anni Inoxpiù progetta, produce e installa cucine industriali, seguendo il cliente anche con un servizio post vendita e di formazione. Con un'analisi attenta delle sue specifiche esigenze, studia per lui la migliore soluzione possibile in fatto di disposizione delle attrezzature, ergonomia, funzionalità, sicurezza, rispetto dell'igiene e delle normative. Questo, grazie anche al costante impegno nella ricerca di soluzioni tecnologiche innovative, come la nuova friggitrice dotata di Eco-fry, il sistema integrato di filtraggio a gestione elettronica che consente un risparmio del 90% sull'olio che, passando per un filtro di abbattimento dei composti polari liberi, è costantemente rigenerato. A parte il reintegro dell'olio assorbito dal cibo, non occorre cambiare il carico.

## Risparmio energetico

La friggitrice Eco-fry è equipaggiata con sistema Energilogic, un dispositivo elettronico che garantisce un grande risparmio energetico e un consumo medio orario di soli 2,5kW. Il filtraggio è automatizzato e per eliminare i residui di frittura basta un passaggio del filtro in lavastoviglie.



1



2



3



4

1 La tecnologia Ecofry è uno strumento prezioso per evitare sprechi di energia e olio, aumentando produttività e qualità delle frittiture

2-3 La nuova friggitrice Ecofry può anche essere inserita nel piano in granito

4 La friggitrice Ecofry consente un risparmio del 90% sull'olio

## Salute senza odore

La friggitrice Eco-fry consente frittiture dorate, croccanti, leggere e più sane per l'olio sempre pulito. Anche l'ambiente è più salubre, perché il filtraggio abbatte tutte le impurità ed elimina quindi gli odori sgradevoli. La rapidità di messa a regime è notevole: dai 4 ai 5 minuti per raggiungere la temperatura ideale di frittura. Come tutte le attrezzature Inoxpiù, anche la nuova friggitrice è dotata di controllo elettronico della temperatura.



**INOXPIÙ**  
Via Provina 18  
38123 Frazione Ravina - Trento  
Tel. 0461 923149  
Fax. 0461 911572  
[www.inoxpiu.com](http://www.inoxpiu.com)