

**Manitowoc**

Hochleistungs-  
Frittierstationen  
FilterQuick™ mit  
Fingertip Filtration



**NEU!**

 **Frymaster**

# Effizienz auf Knopfdruck

## FilterQuick™ mit Fingertip Filtration

40 % weniger Öl, 10 % weniger Energie, perfekte Qualität: Dank der innovativen Fettfilterung 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.







# Das Beste für's Öl

## Einfache Filterung, lange Lebensdauer



### Filtern auf Knopfdruck

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

### Minimales Ölhandling

Die Nachfüllautomatik des Öl-Kontroll-Systems Oil Attendant und die FilterQuick™ 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 Becken-designs 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

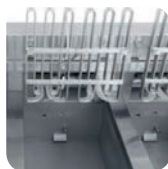


### Intelligente Steuerung

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

## **Manitowoc Deutschland GmbH**

Auf der Weih 11

35745 Herborn

Germany

T +49 2772 5805-0

F +49 2772 5805-70

info@manitowoc-de.com

www.manitowoc-de.com



*Delfield® Euroline, Manitowoc Ice®, Cleveland®, Convotherm®, Frymaster®, Garland®, Lincoln®, Merrychef® und Multiplex® sind eingetragene Marken der Manitowoc Company, Inc.*

### **KONZEPTE SYSTEME LÖSUNGEN**

*Als Teil von Manitowoc Foodservice ist die Manitowoc Deutschland GmbH eines der weltweit führenden Vertriebs-, Beratungs- und Service-Unternehmen für professionelle Thermik- und Kältelösungen, Getränketechnik und Lebensmittelzubereitung. Mit unseren mehr als 25 Einzelmarken bieten wir unseren Kunden ein großes Portfolio an Speziallösungen für unterschiedlichste gastronomische Bereiche.*

Erfahren Sie mehr über unsere Konzepte, Systeme und Lösungen unter [www.manitowoc-de.com](http://www.manitowoc-de.com)



Besuchen Sie uns auf  
[www.facebook.com/ManitowocDE](http://www.facebook.com/ManitowocDE)

