

Frymaster®

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO
PARA USO PROFESIONAL EN HOSTELERÍA

LISTA DE PRECIOS 2024



WE FIT
THE WAY YOU FRY

Válida desde 25 mayo 2024, hasta nuevo aviso

INFORMACIÓN SOBRE PEDIDOS	
Cómo hacer un pedido	4
Política de devoluciones	4
Declaración de política.....	4
CÓMO SELECCIONAR UNA FREIDORA	5
AHORRO ANUAL DE ACEITE DEL FILTRO INCORPORADO	7
AHORRO DE ENERGÍA ANUAL DE ENERGY STAR	7
FREIDORAS A GAS DE ALTO RENDIMIENTO MJ	
MJ35.....	8
FREIDORAS A GAS H55 DE ALTA EFICIENCIA	
H55	9
FREIDORAS ELÉCTRICAS RE DE ALTA EFICIENCIA	
RE.....	10
FREIDORAS ELÉCTRICAS DEAN SUPER RUNNER	
SR.....	11
MUEBLE NEUTRO Y MANTENEDORES DE ALIMENTOS CON LÁMPARA DE CALOR/MUEBLES NEUTROS	12
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	12
GUÍA DE MODELOS DE FREIDORA	13



CÓMO HACER UN PEDIDO

Welbilt Iberia comercializa las freidoras de alto rendimiento Frymaster Póngase en contacto con el equipo comercial de Welbilt Iberia para ampliar información. Consulte los datos de contacto en la contraportada

- 1 | El pedido de compra debe incluir la siguiente información:
 - Nombre de la empresa con dirección de facturación completa y número de teléfono.
 - Número del pedido de compra.
 - Dirección de envío.
 - Nombre del agente de compras.
 - Fecha de envío solicitada.
- 2 | Especifique el número de modelo completo del equipo pedido, la cantidad de cada artículo pedido y el código de pedido del equipo Frymaster.
- 3 | Para las freidoras a GAS, especifique el tipo de gas (propano, natural u otro). Consulte las páginas individuales de la freidora para obtener información sobre la elevación.
- 4 | Si se solicita un mantenedor, especifique la UBICACIÓN (izquierda, derecha o centro).
- 6 | Especifique todas las opciones y accesorios, detallando Código de item y las cantidades deseadas.
- 7 | Especifique las instrucciones especiales

DECLARACIÓN DE POLÍTICA

Las soluciones de Frymaster están diseñados para cumplir con las normas reconocidas a nivel nacional aplicables para los fabricantes. Entre estas agencias de aprobación, se encuentran la UL, NSF, CSA y otras. Existe una amplia variedad de códigos locales, por lo que es responsabilidad del propietario y del instalador cumplir con ellos. El equipamiento Frymaster , cuando se instala correctamente y de acuerdo con las instrucciones, cumple con lo dispuesto por la Ley OSHA.

La mejora constante del producto hace necesario que los modelos nuevos o mejorados se sometan a pruebas por parte estas agencias. Por lo tanto, es posible que no todos los modelos cuenten con todas las aprobaciones de las agencias en todo momento.

CÓMO SELECCIONAR LA FREIDORA MÁS ADECUADA PARA TU NEGOCIO

¿FREIDORAS A GAS O ELÉCTRICAS?

EQUIPO	DESCRIPCIÓN
--------	-------------

DEFLECTOR DE GAS EXTERNO

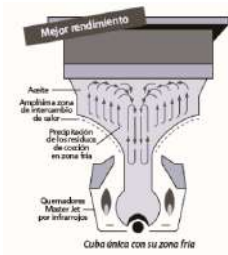


IMAGEN DEL DISEÑO DE CUBA ENTERA A GAS QUE MUESTRA LA ZONA DE COCCIÓN, CALOR Y FRÍO O LA ZONA DE SEDIMENTOS. (MJ35)

Los costes de los servicios públicos locales determinarán operativo de gas o eléctricas.

Sistema de calentamiento indirecto

Por deflectores cerámicos.

Hasta un 43% menos de consumo

La eficiencia de la transferencia de calor depende del tipo de quemador.

- Infrarrojos — alta eficiencia
- Atmosférico — menor eficiencia

GAS- QUEMADOR RADIANTE

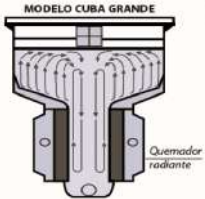


IMAGEN DE LA CUBA ENTERA A GAS CON QUEMADORES RADIANTES QUE MUESTRA LA ZONA DE COCCIÓN, CALOR Y FRÍO O LA ZONA DE SEDIMENTOS. (H55)

Los costes de los servicios públicos locales determinarán el coste operativo.

Cuba con zona fría.

Máxima facilidad de limpieza

Posición del termostato

RESISTENCIA ELÉCTRICA MÓVL

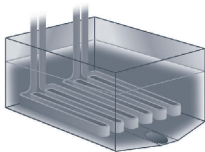





IMAGEN DEL CUBA ENTERA ELÉCTRICA QUE MUESTRA LA ZONA DE COCCIÓN, CALOR Y FRÍO O LA ZONA DE SEDIMENTOS.

Las unidades eléctricas tienen una transferencia de calor más eficiente y una recuperación más rápida entre los ciclos de fritura que las freidoras a gas, ya que los elementos de tipo cinta ofrecen una superficie más grande para que el calor se transfiera directamente al aceite.

¿QUÉ TIPO DE PANEL DE CONTROL?

Frymaster ofrece una amplia variedad de paneles de control Si trabajas con altos volúmenes y deseas garantizar que todos los empleados fríen de forma consistente con la misma calidad, la solución idónea son los paneles de control más avanzados que ofrecen compensación o cocción «estirada».

EQUIPO	DESCRIPCIÓN	RENDIMIENTO COCCIÓN	MODELO OPCIONES
	<p>COMPUTADORA CM3.5: superficie táctil suave; el controlador programable multiproducto alarga automáticamente el tiempo de cocción para garantizar una calidad constante de los alimentos independientemente de la carga del producto. Las luces led indican la cuenta atrás del tiempo de cocción (con alarma acústica) y proporcionan comprobaciones precisas de la temperatura de la cuba. La unidad también cuenta con ebullición controlada a una temperatura constante de 195 °F (80 °C), «tiempo de prueba» de recuperación, tiempos programables de «funcionamiento» y «espera», entre otros. Función de temporizador para un ajuste preciso de la duración de fritura • Fácil uso, incluso para personal no cualificado • 12 programas almacenables para una constante calidad de fritura Disponible para freidoras de cuba entera o partida.</p>	<p>La cocción por compensación garantiza que se utilice la temperatura exacta para cada fritura. El resultado son productos alimenticios más consistentes y de mayor calidad.</p>	<p>H55, H55-2, RE14, RE14-2, RE17, RE17-2</p>
 	<p>CONTROLADOR DE MILIVOLTIOS: controlador de termostato básico que obtiene energía de la llama de gas. No requiere conexión eléctrica.</p> <p>CONTROLADOR DE TEMPORIZADOR DIGITAL: el panel de control táctil es fácil de utilizar para cocinar y tiene función de temporizador. Fácil de utilizar con pantalla de temperatura constante y función de temporizador para cocineros. Cuenta con veinte botones de producto preprogramados y función de temporizador.</p>		<p>MJ35</p> <p>H55, H55-2, RE14, RE14-2, RE17, RE17-2,</p>

* Los elevadores de cesta solo están disponibles con los controladores CM3.5. / Todas las unidades RE y H55 tienen de serie el controlador CM3.5

AHORRO ANUAL DE ACEITE CON SISTEMA DE FILTRADO INCORPORADO.

SIN FILTROS

La vida útil del aceite será muy corta y el coste de sustitución del aceite aumentará drásticamente el coste operativo.

FILTROS PORTÁTILES

Si se filtra el aceite, la vida útil de este se prolongará y se reducirá el coste operativo. El filtrado portátil puede suponer una gran inversión de tiempo y esfuerzo.

SISTEMA DE FILTRADO INCORPORADO

Un sistema de filtrado integrado maximizará la vida útil del aceite, lo que reducirá drásticamente el coste operativo. El filtrado requiere mucho menos esfuerzo que el uso de unidades de filtrado portátiles. El filtrado también se puede realizar de forma rápida y sencilla cuando sea necesario.

NÚM.CUBAS PARA FREÍR DE 22L FILTRADOS	ACEITE ESTÁNDAR			ACEITE SIN GRASAS TRANS		
	COSTES ANUALES DEL ACEITE SIN FILTRADO	COSTES ANUALES DEL ACEITE CON FILTRADO*	AMORTIZACIÓN ANUAL	COSTES ANUALES DEL ACEITE SIN FILTRADO	COSTES ANUALES DEL ACEITE CON FILTRADO*	AMORTIZACIÓN ANUAL
1	2.600 €	1.300 €	1.300 €	3.900 €	1.950 €	1.950 €
2	5.200 €	2.600 €	2.600 €	7.800 €	3.900 €	3.900 €
3	7.800 €	3.900 €	3.900 €	11.700 €	5.850 €	5.850 €
4	10.400 €	5.200 €	5.200 €	15.600 €	7.800 €	7.800 €
5	13.000 €	6.500 €	6.500 €	19.500 €	9.750 €	9.750 €
6	15.600 €	7.800 €	7.800 €	23.400 €	11.700 €	11.700 €

* Ahorro basado en los siguientes datos: coste del aceite de 50 €/l para aceite estándar y 75 €/l para aceite sin grasas trans; cambio de aceite dos veces por semana sin filtrado y una vez por semana con filtrado.

AHORRO DE ENERGÍA ANUAL DE ENERGY STAR

UNIDADES QUE NO SON ENERGY STAR

Menor coste de compra pero mayor coste operativo. Pago inicial inferior pero coste superior para utilizar la freidora durante su vida útil.

UNIDADES ENERGY STAR

Mayor coste de compra pero menor coste operativo. Pago inicial superior pero coste inferior para utilizar la freidora durante su vida útil.

MODELO	H55 POR CUBA
ENERGY STAR	SÍ
ENTRADA DE BTU/H	80k
CAPACIDAD DE ACEITE (LITROS)	23
PATATAS FRITAS/HORA (KG)	53
COSTE ENERGÉTICO/AÑO	1.507 €
COSTE DEL ACEITE/AÑO A 75 €/LB	3.992 €
COSTE ANUAL	5.499 €
AHORRO ANUAL	3.022 € (-35%)

POTENCIAL DE AHORRO: 3.000 € + POR AÑO/CUBA

FREIDORAS A GAS DE ALTO RENDIMIENTO MJ35

FREIDORA MJ — sin filtrado

MODELO	CONTROLADOR DE MILIVOLTIOS*	LITROS DE CAPACIDAD DE ACEITE	ÁREA DE COCCIÓN AN X L X P (MM)	KCAL/H (KW/H) ENTRADA	PESO (KG)
MJ35 - CUBA ENTERA	6.699,00 €	20	400 x 801 x 1.041 mm	24 kW	52

* Estándar con controlador de milivoltios.

Conexión de gas ½"

Producción 21 kg / hora**

** Incluye Tapas | | Añada SIEMPRE el código de las Tapas (8239426) en el pedido

NOTAS: La freidora MJ35 no cuenta con la función de elevación de la cesta. | La freidora MJ35 no tiene opción de filtrado | Sin computadora | No lleva conexión eléctrica

Núm. Artículo:

- MJ35 Gas Natural --> XMJ135V00303 + Tapas (8239426)
- MJ35 Gas propano -->XMJ135V00305 + Tapas (8239426)

ACCESORIOS ESTÁNDAR

- Tapas
- Patas
- Soporte de cesta tipo rejilla
- Colgador de cesta
- Cestas gemelas

INFORMACIÓN FREIDORAS DE GAS FRYMASTER

Las freidoras deben instalarse con una tubería de gas del tamaño adecuado.
Cada unidad individual requiere una conexión NPT de 3/4 "



MJ35

FREIDORAS A GAS H55 DE ALTA EFICIENCIA Y RENDIMIENTO

FREIDORA H55 — sin filtrado.

MODELO	CONTROLADOR CM 3.5*	CAPACIDAD DE ACEITE (LITROS)	ÁREA DE COCCIÓN AN X L X P (CM)	ENTRADA DE KCAL/H (KW/H)	PESO (KG)
PH155 - CUBA ENTERA	9.920,00 €	25	35,6 x 38,1 x 11,4	20151 (23,4 kW)	92

* Estándar con computadora CM3.5. ** Incluye Tapas

BATERÍAS DE FREIDORA H55 — con filtrado,

MODELO	CONTROLADOR CM 3.5*	CAPACIDAD DE ACEITE (LITROS)	ÁREA DE COCCIÓN AN X L X P (CM)	KCAL/H (KW/H) ENTRADA	PESO (KG)
FPH155 - 1 CUBA ENTERA	15.100,00 €	(1) 25	(1) 35,6 x 38,1 x 11,4	(1) 20151 (23,4 kW)	139
FPPH255 - 2 CUBAS ENTERAS	25.040,00 €	(2) 25	(2) 35,6 x 38,1 x 11,4	(2) 20151 (23,4 kW)	223
FPPH355 - 3 CUBAS ENTERAS	33.400,00 €	(3) 25	(3) 35,6 x 38,1 x 11,4	(3) 20151 (23,4 kW)	304
FPPH455 - 4 CUBAS ENTERAS	44.320,00 €	(4) 25	(4) 35,6 x 38,1 x 11,4	(4) 20151 (23,4 kW)	400

* Estándar con computadora CM3.5. ** incluye Tapas | EN H55 con cuba partida y filtrado añada SIEMPRE precio mueble neutro con o sin lámpara de calor | Definir si el mueble va a derecha ó izquierda y el tipo de mantenedor si se opta por ponerlo

NOTAS: Precio del filtro incluido. | El precio incluye las patas (ruedas opcionales) . | Añada 2.490,00€ por cada cuba partida | Añada 2.610,00€/cuba para elevadores de cestas (no disponible con controlador digital).

Los suministros estándar para todos los sistemas de filtrado consisten en paquetes de muestra de polvo y papel de filtro, un cepillo de filtro y una varilla de limpieza.

Elevadores de cestas en tándem — añada 70,00 € por cada cuba (entera o partida).

ACCESORIOS ESTÁNDAR

- Encendido Electrónico
- Ciclo de derretido automático
- Control de temperatura de ebullición
- Patas (modelos sin filtro)
- Tapas
- Soporte de cesta tipo rejilla
- Colgador de cesta
- Cestas gemelas
- Ruedas (solo modelos con filtro)

DESCRIPCIÓN	PRECIO
-------------	--------

OPCIONES DE DESCARGA DE ACEITE EXTERNA

Descarga de aceite externa: disponible en baterías de filtro incorporadas de dos o más cubas, o un mueble auxiliar. Debe especificarse si la conexión es frontal o trasera. La conexión frontal incluye una manguera de lavado de 152,4 cm.

FRONTAL
A consultar

TRASERA
A consultar

MUEBLE NEUTRO— AÑADIR A PRECIO FREIDORA(S).

Mueble neutro — llame al servicio de atención al cliente para conocer la disponibilidad y la ubicación.

1.989,00€

INFORMACIÓN DE LA LÍNEA DE GAS DE FRYMASTER

Las freidoras deben instalarse con una tubería de gas del tamaño adecuado. Cada unidad individual requiere una conexión NPT de 3/4 "; las unidades con baterías (dos o tres) requieren una conexión NPT de 1 "; las unidades con baterías (cuatro) requieren dos conexiones NPT de 1 ".

NOTAS:

- Si la elevación es de entre 1524 y 3048 m, especifique el nivel de elevación. Es posible que la freidora no funcione a niveles óptimos por encima de esta elevación.
- NO LA MONTE EN UN SOPORTE.



H55 incluye patas (ruedas opcionales)

FREIDORAS ELÉCTRICAS RE DE ALTA EFICIENCIA Y RENDIMIENTO

FREIDORAS RE — sin filtrado.

NÚMERO DE MODELO	CONTROLADOR CM 3.5*	CAPACIDAD DE ACEITE (LITROS)	ÁREA DE COCCIÓN AN X L X P (CM)	ENTRADA ELÉCTRICA	PESO (KG)
CUBA ENTERA RE14	7.830,00 €	25	35,6 x 39,4 x 9,5	14 kW	86
CUBA ENTERA RE17	8.060,00 €	25	35,6 x 39,4 x 9,5	17 kW	86

* Estándar con computadora CM3.5. | Tapas incluidas en el precio (añadir el pedido el Código 8239414, para Cuba Entera & 8239415 x 2ud para Cuba partida)
OPCIONAL: Control Digital (indicar en el pedido)

FREIDORAS DE 14 KW — con filtrado.

NÚMERO DE MODELO	CONTROLADOR CM 3.5*	CAPACIDAD DE ACEITE (LITROS)	ÁREA DE COCCIÓN AN X L X P (CM)	ENTRADA ELÉCTRICA	PESO (KG)
FPRE114 - 1 CUBA ENTERA	11.820,00 €	25	35,6 x 39,4 x 9,5	14 kW	125
FPRE214 - 2 CUBAS ENTERAS	19.550,00 €	(2) 25	(2) 35,6 x 39,4 x 9,5	(2) 14 kW	208
FPRE314 - 3 CUBAS ENTERAS	27.150,00 €	(3) 25	(3) 35,6 x 39,4 x 9,5	(3) 14 kW	278
FPRE414 - 4 CUBAS ENTERAS	35.650,00 €	(4) 25	(4) 35,6 x 39,4 x 9,5	(4) 14 kW	368

* Estándar con Computadora CM3.5. OPCIONAL: Control Digital (indicar en el pedido) NOTAS: Precio del filtro incluido. | Tapas incluidas en el precio.

FREIDORAS DE 17 KW — con filtrado.

NÚMERO DE MODELO	CONTROLADOR CM 3.5*	CAPACIDAD DE ACEITE (LITROS)	ÁREA DE COCCIÓN AN X L X P (CM)	ENTRADA ELÉCTRICA	PESO (KG)
FPRE117 - 1 CUBA ENTERA	13.070,00 €	25	35,6 x 39,4 x 9,5	17 kW	126
FPRE217 - 2 CUBAS ENTERAS	20.160,00 €	(2) 25	(2) 35,6 x 39,4 x 9,5	(2) 17 kW	208
FPRE317 - 3 CUBAS ENTERAS	27.910,00€	(3) 25	(3) 35,6 x 39,4 x 9,5	(3) 17 kW	278
FPRE417 - 4 CUBAS ENTERAS	36.340,00 €	(4) 25	(4) 35,6 x 39,4 x 9,5	(4) 17 kW	368

* Estándar con Computadora CM3.5. OPCIONAL: Control Digital (indicar en el pedido) NOTAS: Precio del filtro incluido. | | Ruedas y Tapas incluidas en el precio

NOTAS — RETC Y FPRET:

- Añada 2.490,00 € por cada cuba partida.
- Añada 2.610,00 €/por cuba para elevadores de cesta. Ruedas incluidas en el precio del elevador de cesta.
- Los suministros estándar para todos los sistemas de filtrado consisten en paquetes de muestra de polvo y papel de filtro, un cepillo de filtro y una varilla de limpieza.

ACCESORIOS ESTÁNDAR

- Ciclo de derretido automático
- Control de temperatura de ebullición
- Patas (freidoras sin filtro)
- Soporte de cesta tipo rejilla
- Colgador de cesta
- Cestas gemelas
- Ruedas (modelos con filtro)
- Cable (14 kW)
- Tapas incluidas : Añadir el pedido el Código 8239414, para Cuba Entera 8239415 x 2ud para Cuba partida



RE14 -17 -
Ruedas opcionales

FREIDORAS ELÉCTRICAS DEAN SUPER RUNNER (SRE)

FREIDORAS SRE — Freidora eléctrica sin filtrado.

NÚMERO DE MODELO	CONTROLADOR DE MINIVOLTIOS	CAPACIDAD DE ACEITE (LITROS)	ÁREA DE COCCIÓN AN X L X P (CM)	ENTRADA ELÉCTRICA	PESO (KG)
SR114E - CUBA ENTERA	2.925,00 €	20	34,8 x 34,8 x 13,3	14 kW	82

* Modelo simple, sin filtrado, sin computadora, sin elevación | Tapas incluidas en el precio (añadir el pedido el Código 8239414, para Cuba Entera)

ACCESORIOS ESTÁNDAR

- Patas
- Colgador de cesta
- Tapas : Núm. Art. 8239414,
- Soporte de cesta tipo rejilla
- Cestas gemelas



SRE14- (Ruedas opcionales)

PRODUCTOS ESPECIALIZADOS

MODELOS DISPONIBLES	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRECIO (€)
FREIDORAS CUBA ENTERA, MUEBLE NEUTRO, CALENTADOR DE ALIMENTOS Y BANDEJA DE SUJECIÓN		
, H55, M350, RE14, RE14TC, RE17 y RE17TC.	Mueble neutro -para freidora	1.989,00
FWH-1	Mantenedor de alimentos con lámpara de calor — incluye lámpara de calor, cable y recipiente con rejilla para frituras de 30,5 x 50,8 x 6,3.	A consultar
FWH-1A	Mantenedor de alimentos con lámpara de calor — incluye lámpara de calor, cable y recipiente concavo perforado (especial para patatas fritas) de 34,3 x 43,2 x 20,3.	A consultar

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NÚMERO DE MODELO	DESCRIPCIÓN	CONEXIÓN ENERGÉTICA	REQUISITOS ENERGÉTICOS	CAPACIDAD DE ACEITE	ÁREA DE COCCIÓN PULGADAS (CM) AN X P X AL	PULGADAS DE ANCHO (CM)	PULGADAS DE PROFUNDIDAD (CM)	PULGADAS DE ALTURA (CM)	PRODUCCIÓN POR HORA (CUBA ENTERA)	PESO DE ENVÍO APROX. EN PIES CÚBICOS	CE
H55	Freidora a gas de alta eficiencia (cuba entera)	1N~ 230-240V 50Hz	80.000 btu/h (20.151 kcal) (23,4 kW)	50 lb (25 litros)	14 x 15 x 4-1/2 (35,6 x 38,1 x 11,4)	15-5/8 (39,7)	29-5/8 (75,3)	45-5/8 (115,8)	31 Kg Patatas fritas/h	22 202 lb (92 kg)	Sí
H55-2	Freidora a gas de alta eficiencia (cuba partida)		40.000 btu/h (10.075 kcal) (11,7 kW) por partición	25 lb (12 litros)	6-1/2 x 15 x 4-3/4 (16,5 x 38,1 x 12,1)						
MJ35	Freidora a gas		150.000 btu/h (23.783 kcal) (24 kW)	80 lb (40 litros)	18 x 19 x 4-1/2 (45,7 x 48,3 x 11,4)	20-3/4 (52,7)	39-7/8 (101,2)	46-3/8 (117,7)	37 Kg pollo/h 45 Kg pescado/h	32 297 lb (135 kg)	Sí
RE14/17	Freidora eléctrica (Cuba entera)	3N~ 400V 50/60Hz	14/17/22 kW	50 lb (25 litros)	14 x 15-1/2 x 3-1/2 (35,6 x 39,4 x 8,9)						Sí
RE14-2/17-2	Freidora eléctrica (cuba partida)	3N~ 400V 50/60Hz		25 lb (12 litros)	6-3/4 x 15-1/2 x 3-1/2 (17,1 x 39,4 x 8,9)	15-5/8 (39,7)	31 (78,6)	45-3/8 (115,2)	30/31/34 kg de patatas fritas/h	21 190 lb (86 kg)	
SR14E (DEAN)	Freidora eléctrica económica	1N~ 230-240V 50Hz 3N~ 400V 50/60Hz	14 kW	40 lb (20 litros)	13-3/4 x 13-3/4 x 5-1/4 (35 x 35 x 13,3)	15-3/4 (40)	27-1/4 (69)	44 (112)	56 lb Patatas fritas/h	21 180 (82Kg)	Sí

Frymaster, LLC, cuya política fomenta la mejora constante, se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

FILTRADO INCORPORADO	# Nº FREIDORAS (en misma batería)	# Nº CUBAS PARTIDAS
FPP	1	-2 = 1 cuba partida
FP	2	-4 = 2 cubas partidas
FM	3	-6 = 3 cubas partidas
FMP	4	-8 = 4 cubas partidas
CF	5	-10 = 5 cubas partidas
SCF	6	

FPP H 2 55 - 2L BLC

MODELO:
PH, RE, MJ, HD, etc.

NÚMERO DE MODELO:
55, 14, 17, 40, 60, 80, etc.

Ubicación cubas partidas:
L- Lado izquierdo
R- Lado derecho
M- Centro

Elevación automática
de cesta/s

COMPUTADORA CM3.5

FV= Full vat (cuba entera)

DV= Doble vat (cuba partida)

R= Right (ubicación cuba partida derecha)

L= left (ubicación cuba partida izquierda)

SE= Acabado todo en inox

FP= Filtrado "Foot-Print"

FM=filtrado "Filter Magic"

BL= Basket lift (Elevación automática de cestas)

BLC: Elevación cestas SIEMPRE asociada a computadora

C= Computadora

MODELOS	DESCRIPCIÓN
EJEMPLOS: NÚMEROS Y DESCRIPCIONES DE MODELOS COMUNES	
21814NF	2 (n.º de Freidoras) 1814 (nombre del modelo) N (gas natural) F (filtro incorporado)
RE117	RE (nombre del modelo) 1 (n.º de cubas) 17 (n.º de modelo)
FPRE217	FP (filtro incorporado) RE (nombre del modelo) 2 (n.º de freidoras) 17 (n.º de modelo)
FMRE214BLC	FM (filtro integrado con mueble auxiliar) RE (nombre del modelo) 2 (n.º de freidoras/cubas enteras) 14 (n.º de modelo) BL (elevador automático de cesta) C (Control- Computadora CM3.5)
FPRE217-4C	FP (filtro incorporado) RE (nombre del modelo) 2 (n.º de freidoras) 17 (n.º de modelo) -4 (dos cubas partidas) C (Control Computador CM3.5)
FPGL314CA	FPGL (nombre del modelo) 3 (n.º de freidoras) 14 (n.º de modelo) C (Control 3000) A (llenado automático)
FPGL230CA	FPGL (nombre del modelo) 2 (n.º de freidoras) 30 (n.º de modelo) C (controlador 3000) A (llenado automático)
FPGL230-2RBLCA	FPGL (nombre del modelo) 2 (n.º de freidoras) 30 (n.º de modelo) -2 (una cuba partida) R (partición a la derecha) BL (elevador automático de cesta) C (controlador 3000) A (llenado automático)
PH155C	PH (nombre del modelo) 1 (n.º de freidoras) 55 (n.º de modelo)
FPH155	FP (filtro incorporado) H (nombre del modelo) 1 (n.º de freidoras) 55 (n.º de modelo)
FPPH255C	FP (filtro incorporado) P (gabinete de la serie pro) H (nombre del modelo) 2 (n.º de recipientes) 55 (n.º de modelo) C (controlador CM3.5)
FPPH255-2RC	FPP (filtro incorporado) H (nombre del modelo) 2 (n.º de freidoras) 55 (n.º de modelo) -2 (una cuba partida) R (partición a la derecha) C (Control - Computadora CM3.5)
MJ150	MJ (nombre del modelo) 1 (n.º de freidoras) 50 (n.º de modelo)
SCFHD260GNC	SCF (filtro incorporado) HD (nombre del modelo) 2 (n.º de freidoras) 60 (n.º de modelo) G (gas) N (gas natural) C (CM3.5)
SR142GN	SR (nombre del modelo) 1 (n.º de freidoras) 42 (n.º de modelo) G (gas) N (gas natural)
4FQG30U	4 (n.º de freidoras) FQ (nombre del modelo) G (gas) 30 (n.º de modelo) U (cuba entera)

Frymaster®

WE FIT
THE WAY YOU FRY



MJ35



H55



RE14 -17



FIT TO FRY

Frymaster®



Welbilt Iberia, S.A.U.

C/Textil, 6 Pol. Ind. La Ferreria -
08110 Montcada i Reixac, Barcelona
España
T: +34 93 642 92 00
iberia@welbilt.com
www.welbilt.es

En Welbilt® creemos que la cocina es el corazón de su negocio y entendemos los desafíos de la hostelería actual. Por ello, aportamos nuestra experiencia en este sector para hacerle la vida más fácil. Fabricamos soluciones y diseñamos sistemas, como **FIT Kitchen**, para optimizar su operativa y gestión, mejorar los resultados culinarios y maximizar la rentabilidad de su negocio. Contamos con el portfolio de equipamiento para la hostelería más amplio del sector.

Bringing innovation to the kitchen

- ◇ CLEVELAND
- ◇ CONVOTHERM®
- ◇ CRYSTAL TIPS®
- ◇ DELFIELD®
- ◇ FRYMASTER®
- ◇ GARLAND®
- ◇ LINCOLN®
- ◇ MERCO®
- ◇ MERRYCHEF®
- ◇ MULTIPLEX®
- ◇ ZERO®
- ◇ WMAXX®

Súmate al cambio. Únete al **Sistema FIT Kitchen**



@Welbilt.Iberia