



PREISLISTE NR.8
gültig ab 01.04.2018

Blümchen AG

Fritteusen Zentrum Deutschland



Handelsvertretungen Deutschland Blümchen AG

Gebiet Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland

Kommissarische Gebietsleitung
Georg Hirtz

Tel: 07121/ 145958 - 20
Fax: 07121/ 145958 - 29
Mail: g.hirtz@bluemchen-ag.eu

PLZ 32000 - 33999
PLZ 40000 - 49299
PLZ 49500 - 49599
PLZ 49800 - 59999
PLZ 66000 - 67999

Gebiet Bayern

Fa. Erwin Jilke e.K.
Martin Zach
Schneckenburgerstraße 19
81675 München

Tel: 089/ 41079358
Fax: 089/ 4488166
Mobil: 0174 3994697
Mail: m.zach@bluemchen-ag.eu

PLZ 80000 - 87999
PLZ 90000 - 97999

Gebiet Süd-West: Baden-Württemberg

Kommissarische Gebietsleitung
Georg Hirtz

Tel: 07121/ 145958 - 20
Fax: 07121/ 145958 - 29
Mail: g.hirtz@bluemchen-ag.eu

PLZ 68000 – 68999
PLZ 70000 – 79999
PLZ 88000 – 89999

Gebiet Nord: Schleswig-Holstein, Hamburg, Niedersachsen, Bremen, Mecklenburg-Vorpommern

Andreas Hesse
Am Kielortplatz 126
22850 Norderstedt

Tel: 040/ 69705586
Fax: 040/ 69705587
Mobil: 0171 5114070
Mail: a.hesse@bluemchen-ag.eu

PLZ 17000 - 29999
PLZ 30000 - 31999
PLZ 37500 - 37699
PLZ 38000 - 38999
PLZ 49300 - 49499
PLZ 49600 - 49799

Gebiet Ost: Berlin, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Sachsen, Thüringen

Tino Bauer
August-Bebel-Straße 23 a
09244 Lichtenau

Fax: 037208/ 880733
Mobil: 0152 08912154
Mail: t.bauer@bluemchen-ag.eu

PLZ 01000 - 16999
PLZ 39000 - 39999
PLZ 98000 - 99999

Gebiet Hessen, Rheinland-Pfalz:

Kommissarische Gebietsleitung
Georg Hirtz

Tel: 07121/ 145958 - 20
Fax: 07121/ 145958 - 29
Mail: g.hirtz@bluemchen-ag.eu

PLZ 34000 - 37499
PLZ 60000 - 65999
PLZ 69000 - 69999

Sollten Sie Ihre PLZ nicht finden wenden Sie sich bitte an die Vertriebsleitung

Front-Cooking-Stationen	6
Thekenhauben	7
Plasma-Clean-Air-Tower	8
Plasma-Clean-Air-Tower mit Elektrofilter	9
UVC-Filter, Ablufthaube mit Aktivkohle	10
Tischfritteusen FriFri Eco und Frita+	12
Tischfritteusen FriFri Profi+	13
Tischfritteusen Lincat Elektro	14
Tischfritteusen Lincat GAS	15
Standfritteusen Frifri Super Easy	16
Standfritteusen Frifri Basic+	18
Standfritteusen Frifri Vision	20
Einbaufritteusen Frifri Super Easy	22
Einbaufritteusen Frifri Basic+	24
Einbaufritteusen Frifri Vision	26
Einbaustationen als Komplettlösungen	28
Maßzeichnungen Stand- und Einbaufritteusen Frifri .	29
Lincat Standfritteusen Elektro	30
Lincat Standfritteusen GAS	32
Salzstationen Silofrit	34
Zubehör Fritteusen Erläuterungen	35
Pastakocher Frifri Stand- und Einbaugeräte Elektro .	37
Pastakocher Lincat Tisch- und Standgeräte Elektro .	38
Frifri Grillplatten	39
Vito Ölfiltergeräte	40
Clean24 Fritteusenreiniger	41
Mengentabelle	42
Allgemeine Geschäftsbedingungen	43

Blümchen AG
Fritteusen Zentrum Deutschland
Carl-Zeiss-Straße 31
72770 Reutlingen
Tel.: 07121/ 14595820
Fax: 07121/ 14595829
E-Mail: info@bluemchen-ag.eu
www.bluemchen-ag.eu

Innovationen von Blümchen



Umluft-Technologie für Hochleistungsfritteusen

Geruchlos

Frittieren – Braten – Grillen

mit den

Front Cooking Stationen

von Blümchen

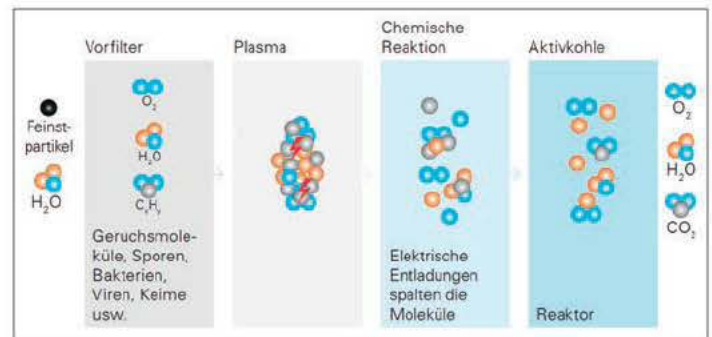
mit Plasmatechnologie



Front Cooking Stationen

Wir freuen uns, Ihnen die erste, voll ausgereifte und voll funktionsfähige Front-Cooking- bzw. Front-Frying-Station für Sekundärluftbetrieb in geschlossenen Räumen ohne zusätzliche externe, aufwändige Abluft präsentieren zu können. Dadurch können auch in sensiblen Innenstadt- bzw. Top-Lagen problemlos und kurzfristig profitable neue Gastro-Konzepte bzw. Gastro-Systeme, auch und speziell mit Hochleistungs-Fritteusen von frifri, realisiert werden. Der Genehmigungsaufwand ist minimal, der Aufwand für externe Abluft entfällt weitestgehend. Umnutzungen von Top-Projekten sind hiermit erstmalig mit geringem Investaufwand realisierbar. Möglich wird das durch Einsatz modernster Strömungstechnik in Verbindung mit der Plasmatechnologie. Dabei gibt es je nach Einsatzgebiet verschiedene Wahlmöglichkeiten, die Station auszustatten. Zunächst wird die Abluft durch die in der Brücke integrierte Düsenteknik zu 100% eingesaugt. In den Seitenwangen befinden sich folgende Filterstufen: zuerst der Aerosolfilter, danach der HydroStop-Filter, der Feuchtigkeit sowie Fettpartikel einfängt. Der nächste Filter ist optional ein HEPA-Filter, der Blaurauch einfängt und nur eingesetzt wird, wenn z.B. auch eine Grillplatte in der Station zum Einsatz kommen soll. Dieser bedarf keinerlei Reinigung oder Wartung, muss aber je nach Gebrauch ersetzt werden.

Das Herzstück der Anlage ist dann der Plasmafilter, in dem die noch vorhandenen Fettpartikel und Gerüche aufgespalten und vernichtet werden. Das dabei entstehende Ozon wird vom abschließenden Aktivkohlefilter katalysiert. Den Abschluss bildet der Lüfter, der die Luft mit einer Geschwindigkeit von 10 m/sec. bewegt. Die Absaug-Brücke in Höhe 1.300 mm dient als Abstellfläche bzw. als Zahlplatte mit direktem Kundenkontakt. Eine attraktive Warm-Ton-Beleuchtung unter der Brücke, sowie eine aufklappbare ESG-Glas-Scheibe bietet optimale Warenpräsentation und die Einhaltung der HACCP-Vorschriften vor dem Gast. Der Zugriff zu den technischen Filtereinheiten erfolgt jeweils seitlich; das Absaugmodul kann deshalb stationär plaziert werden, alternativ auch fahrbar für mobilen flexiblen Einsatz. Die Ausstattung der Module mit den erforderlichen Filtersystemen erfolgt je nach gewünschter Gerätekonfiguration. Daraus ergeben sich die jeweiligen Anlagenpreise. Sollten Sie eine Station nicht fürs Front-Cooking, sondern wandstehend brauchen, ist auch dies auf Anfrage möglich. Alle Stationen sind fahrbar.



Modell FCS 800 mit 810mm lichter Weite für 2 Geräte
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Hier mit Vision 422 als Hybridversion mit ClearFry® und Silofrit
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Art.Nr.	Anschlusswert	Maße (BxLxH)	Nischengröße	Preis
FCS800	400 W	1410x750x1300	810x650	13.990,00 €
FCS 1200	400 W	1810x750x1300	1210x650	15.990,00 €
Optional				
HEPA-Filter, 2 St. erforderlich, Preis je St.				149,00 €
Hydro 1 - Schwammfilter für FCS, Preis je St.		490x275x30		17,00 €
FC-Zusatzschwammfilter Hydro 2 für Frittieren inkl. Edelstahlrahmen		470x275x30		150,00 €
Hydro 2 - nur Zusatz-Schwammfilter fürs Frittieren, Preis je St.		470x275x30		15,00 €

Frittieren – Braten – Grillen – Woken

Thekenhauben mit offenem Untergestell

Die Thekenhauben von Blümchen werden auf einem offenen Untergestell aus Vierkant-Edelstahlrohr montiert. Geliefert wird die Haube ohne Ausschnitt(e) für Aufsätze, da diese beim Endkunden angepasst werden müssen.

- Thekenhaube in Schrägform, verschweißt
- Fettauffangrinne verschlossen inkl. Fettablasshahn
- Anschlusskabel 230 V für Beleuchtung
- Beleuchtung mit Ein-/Ausshalter
- Untergestell aus Vierkantrohr 40x40x1,2 mm
- Material: CNS AISI 304, Werkstoff 1.4301
- Flamschutz-Multifilter besteht aus zwei hintereinander angeordneten Filterelementen
- Abscheider nach Bauart A DIN 18869-5/VDI2052 mit Zulassung
- Hinten liegender Filter zwecks Reinigung entnehmbar
- Griffe (nicht montiert)



Art.Nr.	Anzahl Multifilter	Außenmaße Haube BxTxH	Innenmaße Nische BxT	Abluftleistung m ³ /h	Preis
BTHB683	1 (400x500)	683x700x1550	603x660	400	1.170,00 €
BTHB883	2 (400x400)	883x700x1550	803x660	700	1.290,00 €
BTHB1083	2 (400x400)	1083x700x1550	1003x660	700	1.365,00 €
BTHB1283	3 (400x400)	1283x700x1550	1203x660	1050	1.440,00 €
BTHB1483	3 (400x400)	1483x700x1550	1403x660	1050	1.560,00 €

Die folgenden Aufsätze sind gedacht zur Montage auf die vorstehenden Thekenhauben. Bitte beachten Sie unbedingt die entstehende Gesamthöhe.

Plasma Clean Air Tower

Die Plasma Clean Air Tower sind ausschließlich zur Geruchsvernichtung gedacht. Die belastenden Stoffe werden der Luft weitestgehend entzogen. An die Umgebung wird nur noch warme, feuchte Luft abgegeben.

Beim Einsatz in einem Raum ist nur noch ein ausreichender Luftaustausch zu gewährleisten, um die Feuchtigkeit nachhaltig zu entfernen, da sonst die Gefahr der Schimmelbildung besteht. Nach einem

Kombi-Aerosolabscheider folgt ein Schwammfilter zum Entfernen der feinen Stäube und Tröpfchen. In der folgenden Plasmastufe werden die Geruchsmoleküle zersetzt, entstehendes Ozon im darauf folgenden Aktivkohlefilter in Luftsauerstoff und CO₂ katalysiert.

Der 4-stufige Lüfter sorgt mit angepassten Drehzahlen für ein optimales Reinigungsergebnis der Luft.

- Material CNS
- Steuereinheit in separates Edelstahlgehäuse eingebaut mit 7-adrigem Kabel zur Verbindung mit dem Tower. Elektronischer Drehzahlregler hat 4 Leistungsstufen sowie zwei Nachlaufstufen wählbar zwischen 10 und 60 min.
- 230V Anschluss erforderlich
- Tower senkrecht (Luftaustritt nach oben) oder waagrecht (Luftaustritt rechts oder links) zur Verminderung der Gesamthöhe
- Bei hoher Luftbelastung Doppeltower für mehr Plasmaerzeugung und höherem Luftdurchsatz

CleanAir-Tower

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CAT 700	755 m ³ /h	380x260x930mm	200W/230V	3.199,00 €

CleanAir-Tower/ waagrecht

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CAT 700-W	755 m ³ /h	799x410x390mm	200W/230V	3.729,00 €

CleanAir-Tower/ doppelt

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CAT 1400	1510 m ³ /h	2x380x260x930mm	400W/230V	5.599,00 €

CleanAir-Tower/ waagrecht doppelt

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CAT 1400-W	1510 m ³ /h	2x799x410x390mm	400W/230V	6.659,00 €

Schwammfilter

Artikel-Nr.	Beschreibung	Maße	Listenpreis
Hydro 3	Schwammfilter für CAT	300x250x30	9,30 €



Clean Air Tower mit Elektrofilter

Filtertechnik wie oben beschrieben. Zusätzlich hat das Gerät einen elektrostatischen Blaurauchfilter, der beim Grillen entstehenden Blaurauch festsetzt.

- Türkontaktschalter / Schließungskontakt für den Bereich der Tür des elektrostatischen Filters.
- Gehäuse umlaufend mit Befestigungsrahmen zur Fixierung auf der Haube



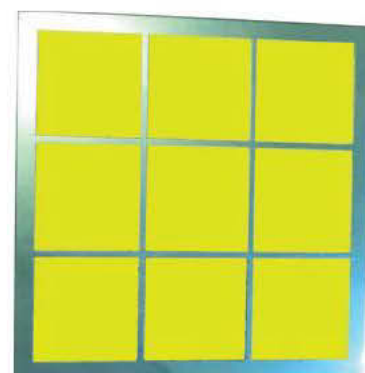
CleanAir-Tower mit Elektrofilter

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CATE830	610 m³/h	850x370x712mm	200W/230V	6.590,00 €

CleanAir-Tower mit Elektrofilter

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CATE1500	1500 m³/h	1260x370x835mm	400W/230V	8.999,00 €

Art.Code	Beschreibung	Maße	Preis
Hydro 5	Schwammfilter für CATE830	580x280x30	23,00 €
Hydro 4	Schwammfilter für CATE1500	595x285x30	23,80 €



Blümchens UV-C-Filter

Der UV-C Filter von Blümchen wird direkt auf die Thekenhaube montiert und reduziert nahezu vollständig Fett bzw. Ölablagerungen in der nachfolgenden Verrohrung. Der UV-C Filter verringert nicht nur diese Ablagerungen, sondern vermindert ebenfalls die Abwasserbelastung.

- Gehäuse CNS
- 230 V Anschluss erforderlich
- Steuerelektronik überwacht alle sicherheitsrelevanten Merkmale
- Minimaler Wartungsaufwand
- Einfachste Bedienung
- Alle Störungen werden auf dem Display angezeigt



Art.Nr.	Luftmenge m ³ /h	Maße BxTxH	Leistung	Preis
BUVC	Max. 2000	750x300x500	160 W/ 230 V	4.990,00 €

Kompakte Ablufthaube mit Aktivkohle

- Leistungsstarke Ventilatoren saugen Abluft durch dreifaches Filtersystem aus Aluminium Strickmetall, Aktivkohlekartusche und Schaum-Filtermatte
- Gefilterte Luft wird an der Oberseite der Haube hinten ausgelassen
- Aufklappbare Blende erleichtert die Reinigung und den Filterwechsel
- Überhitzungssicherung schaltet das Gerät im Brandfall ab
- Bitte beachten: nicht geeignet gegen Rauch und nicht mit Gasgeräten zu betreiben



L3



L4

Artikel-Nr.	Code	Maße (BxTxH)	Gewicht	Leistung	Preis
L3	Maximal 2 Geräte 40 cm	920x620x560	30	350 W	1.973,00 €
L4	Maximal 3 Geräte 40 cm	1320x620x560	40	450 W	2.572,00 €

Artikel-Nr.	Beschreibung	Preis
FI 11	Aluminium Strickmetallfilter	112,00 €
FI 13	Aktivkohlefilter	113,00 €
FI 15	Schwamm-Filtermatten	12,00 €

Fritteusen für höchste Ansprüche



Tischfritteusen ECO professional

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5%ige Gradgenauigkeit
- Sicherheitsthermostat eigenbruchsicher
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Tiefgezogener Ölbehälter
- Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Steuerkasten aus Aluminiumguss steckerfertig mit Schuko-Stecker und integrierter Kabelbox
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar



ECO 4



ECO 4+4



ECO 6



ECO 6+6

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
650101	ECO prof. 4	3-4	5-6 kg	230 V	3,2 kW	167x375x295	1	314,00 €
650103	ECO prof. 4+4 Doppelbecken	2x 3-4	2x 5-6 kg	2x 230 V	2x 3,2 kW	348x375x295	2	600,00 €
650105	ECO prof. 6	4-5	6-7 kg	230 V	3,2 kW	218x375x295	1	359,00 €
650106	ECO prof. 6+6 Doppelbecken	2x 4-5	2x 6-7 kg	2x 230 V	2x 3,2 kW	450x375x295	2	697,00 €

Tischfritteusen Frita+

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5%ige Gradgenauigkeit
- Sicherheitsthermostat eigenbruchsicher
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- Gehäuse, Deckel und Steuerkasten aus Edelstahl
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar



Frita+ 6



Frita+ 8

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
652000	Frita+ 6	5-7	10,5 kg	400 V	4,6 kW	270x475x300	1	897,00 €
652001	Frita+ 8	8-9,5	16,5 kg	400 V	6,9 kW	360x475x300	2	1029,00 €
652004	Frita+ 8	8-9,5	16,5 kg	400 V	6,9 kW	360x475x300	1	1029,00 €

Tischfritteusen Profi+

- +/- 1°C genaue Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Temperatur zwischen 150 – 190°C in 5°-Schritten einstellbar
- Automatischer Fettschmelzyklus zur schonenden Erwärmung des kalten Öls oder Fetts
- Stand-by- Energiesparmodus bei Nichtgebrauch
- Tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn, Gehäuse, Deckel und Steuerkasten aus Edelstahl
- Lieferung inkl. Anschlusskabel
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar



Profii+ 6



Profii+ 8



Profii+ 10



Profii+ 8+8



Profii+ 6+6

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
650946	Profii+ 6	5-7	12-14 kg	400 V	4,6 kW	270x475x300	1	1.372,00 €
650950	Profii+ 6+6 Doppelbecken	2x 5-7	2x 12-14 kg	2x 400 V	2x 4,6 kW	540x475x300	2	2.636,00 €
650947	Profii+ 8	8-9,5	19-22 kg	400 V	6,9 kW	360x475x300	1	1.501,00 €
650957	Profii+ 8	8-9,5	19-22 kg	400 V	6,9 kW	360x475x300	2	1.501,00 €
650952	Profii+ 8+8 Doppelbecken	2x 8-9,5	2x19-22 kg	400 V	2x 6,9 kW	720x475x300	2	2.814,00 €
650963	Profii+ 8+8 Doppelbecken	2x 8-9,5	2x19-22 kg	400 V	2x 6,9 kW	720x475x300	4	2.814,00 €
651068	Profii+ 10	12-15	20-25 kg	400 V	6,9 kW	540x475x300	2	2.011,00 €
650948	Profii+ 10	12-15	20-25 kg	400 V	9,2 kW	540x475x300	2	2.011,00 €



Schnitzkorb mit seitlichen Griffen für Profii+ 10

Körbe

Zubehör FriFri Tischfritteusen

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
600696	Fritoil Feinfilter mit Gestell zur Fe reinigung			130,00 €
300716	Profii+ 6 / Frita+ 6/ Profii+ 10	220x260x100	0,75 kg	58,00 €
101010	Profii+ 8 / Frita+ 8	140x260x100	0,5 kg	65,00 €
300717	Profii+8 / Frita+ 8	310x260x100	1,0 kg	84,00 €
300941	ECO 4	140x260x100	0,35 kg	20,00 €
300942	ECO 6	190x260x100	0,5 kg	23,00 €
601138	Schnitzkorb mit seitlichen Griffen für Mod. Profii+ 10			91,00 €

Lincat

Lincat ist ein seit vielen Jahren in England tätiger Großküchenproduzent. Frittieren hat in England einen deutlich höheren Stellenwert als in Deutschland. Leistungsstarke Geräte sind von da her ein absolutes Muss, um im Englischen Markt bestehen zu können. Deshalb sind die herausragenden Brennerleistungen und damit Frittierleistungen der angebotenen Gasfritteusen ein adäquates Pendant zur herausragenden Frittierqualität der bekannten Frifri-Elektro-Fritteusen.

Tischgeräte Gasfritteusen

- Geschweißte und Perlgestahlte Becken
- Kein Stromanschluss nötig (Unabhängigkeit)
- „Ein Knopf“ Bedienung
- Sehr Hohe Leistung mit bis zu 1,3 kW pro Liter Öl
- verfügbar in 45 und 75cm Breite
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar



DF4 (N/P*-Gas)



DF7 (N/P*-Gas)

Model	Füllmenge (l)	Leistung (kW)	Maße BxTxH	Pommes pro Stunde		Preis
				gefroren kg	gekühlt kg	
DF4 N/P	8,5	11,3	450x600x290	16	25	1.998,00 €
DF7 N/P	2x6	16	750x600x290	18	26	2.986,00 €

*N=Erdgas P=Propangas (bitte bei Bestellung angeben)



Körbe

Elektro und Gasfritteusen

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
BA96	halber Korb für DF36, 39, 612, 618	100x310x100	0,75 kg	98,00 €
BA91	Korb für DF36, 39, 612, 618, J9, J18	200x310x100	1,5 kg	130,00 €
BA93	DF4N/P	160x300x100	0,8 kg	116,00 €
BA94	Korb groß f. Mod. DF7N/P	200x260x100	1,0 kg	123,00 €
BA98	Korb f. Mod. J5N/P, J10N/P	200x300x150	1,7 kg	144,00 €
BA82	Korb groß f. Mod. OG8107, OG8110, OG8111, OE8108, OE8112, OE8113,	215x330x140	1,8 kg	135,00 €
BA83	Korb f. Mod. OG7106, OG7107 (3 Stk.) OG8106, OG8107 (3Stk.), OE8105, OE8108 (3Stk.)	140x330x140	1,25 kg	130,00 €
BA122	Korb klein f. Mod. OG7110, OG7111	114x330x140	0,9 kg	123,00 €

SILVERLINK 600

Tischgeräte Elektrofritteusen

- Geschweißte und Perlgestrahlte Becken
- „Ein Knopf“ Bedienung
- Sehr Hohe Leistung durch 400V Anschluss
- Passend für jede Küche, Bistro oder Imbiss mit 30, 45 oder 60 cm Breite
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar



DF36



DF39



DF49



DF618 / DF612



DF66/ST.

Model	Füllmenge (l)	Leistung (kW)	Maße BxTxH	Pommes pro Stunde		Preis
				gefroren kg	gekühlt kg	
DF36	9	6	300x600x290	18	26	884,00 €
DF39	9	9	300x600x290	26	30	953,00 €
DF49	15	9	450x600x290	26	30	1.147,00 €
DF612	2 x 9	2x6	600x600x290	36	52	1.650,00 €
DF618	2 x 9	2x9	600x600x290	52	60	1.741,00 €
DF66/ST	20	6	600x600x290	18	26	1.215,00 €

*N=Erdgas P=Propangas (bitte bei Bestellung angeben)

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
BA96	halber Korb für DF36, 39, 612, 618	100x310x100	0,75 kg	98,00 €
BA91	Korb für DF36, 39, 612, 618, J9, J18	200x310x100	1,5 kg	130,00 €

Standfritteusen Super Easy

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5%ige Gradgenauigkeit
- kompaktes Design kombiniert mit hoher Leistung
- höchsteffizientes Frittieren auf kleinstem Raum
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl
- Kapazitäten von 7,5 bis 20,5 ltr.
- garantiert einfachste Reinigung ohne Ecken
- manuelle Öltemperaturkontrolle (90 – 195°C)
- elektromechanisches Thermostat erlaubt sicheres Arbeiten
- Speziell entwickelt um Wartungsarbeiten deutlich zu vereinfachen
- Schrankraum enthält Ölauffangbehälter
- optionales Filtersystem mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.



Super Easy 211



Super Easy 311



Super Easy 411



Super Easy 422



Super Easy 622

Art.Nr.	Modell	Literzahl	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
Standfritteusen ohne Filtereinsätze								
650123	super easy 211	7,5 - 9	17kg	400 V	7,5 kW	198x650x900	1	2.187,00 €
650134	super easy 211	7,5 - 9	20kg	400 V	11 kW	198x650x900	1	2.255,00 €
650132	super easy 311	12,5-14	27kg	400 V	11,4 kW	298x650x900	1 (2)	2.730,00 €
650133	super easy 311	12,5-14	30kg	400 V	15 kW	298x650x900	1 (2)	2.778,00 €
650124	super easy 411	17-20,5	34kg	400 V	15 kW	398x650x900	2 (1)	2.997,00 €
650136	super easy 411	17-20,5	40kg	400 V	22 kW	398x650x900	2(1)	3.199,00 €
650125	super easy 422	2x 7,5-9	34kg	400 V	2x7,5 kW	398x650x900	2	3.658,00 €
650137	super easy 422	2x 7,5-9	40kg	400 V	2x11 kW	398x650x900	2	3.806,00 €
650138	super easy 622	2x 12,5-14	54kg	400 V	2x11,4kW	595x650x900	2	4.319,00 €
650139	super easy 622	2x 12,5-14	60kg	400 V	2x15 kW	595x650x900	2	4.416,00 €

Art.Nr.	Modell	Literzahl	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
Standfritteusen mit Filtereinsätzen								
651123	super easy 211	7,5 - 9	17kg	400 V	7,5 kW	198x650x900	1	2.355,00 €
651134	super easy 211	7,5 - 9	20kg	400 V	11 kW	198x650x900	1	2.422,00 €
651132	super easy 311	12,5-14	27kg	400 V	11,4 kW	298x650x900	1 (2)	2.925,00 €
651133	super easy 311	12,5-14	30kg	400 V	15 kW	298x650x900	1 (2)	2.974,00 €
651124	super easy 411	17-20,5	34kg	400 V	15 kW	398x650x900	2 (1)	3.194,00 €
651136	super easy 411	17-20,5	40kg	400 V	22 kW	398x650x900	2(1)	3.395,00 €
651125	super easy 422	2x 7,5-9	34kg	400 V	2x7,5 kW	398x650x900	2	3.993,00 €
651137	super easy 422	2x 7,5-9	40kg	400 V	2x11 kW	398x650x900	2	4.141,00 €
651138	super easy 622	2x 12,5-14	54kg	400 V	2x11,4kW	595x650x900	2	4.673,00 €
651139	super easy 622	2x 12,5-14	60kg	400 V	2x15 kW	595x650x900	2	4.762,00 €

Zubehör Supereasy

Art.Nr.	Beschreibung	Preis	
	Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 411, 422, 622	1.660,00 €
	Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 522 und 622	3.320,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
	Satz Rollen OC400	Zwei Bockrollen hinten und zwei Lenkrollen vorne für 300 und 400	251,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 211/ 422		96,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 311/ 411		111,00 €
FZ101158	Kunststofffeinfilter für 211/ 422		59,00 €
FZ101159	Kunststofffeinfilter für 311/ 411		68,00 €
FZ101142	Feinfilterrahmen für 211/ 422		18,00 €
FZ101143	Feinfilterrahmen für 311/ 411		20,00 €
FZ211133	Verbindungssteb zwischen zwei Fritteusen		49,00 €



Körbe

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
311067	Korbhalter Mod. 311 für zwei kleine Körbe			48,00 €
100831	Korb klein Mod. 211/ 411/ 412/ 422/ 522	140x310x150	1,25 kg	89,00 €
100761	Korb groß Mod. 311/ 522/ 622	220x310x150	1,5 kg	101,00 €
301093	Korb klein Mod. 311/ 522/ 622	107,5x310x150	0,75 kg	99,00 €
411048	Korb groß Mod. 411	300x310x150	2,5 kg	115,00 €
BA159	Sonderkorb für FriFri Vortech	133x337x144		94,00 €
211046	Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 211/ 422/ 522			46,00 €
311046	Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 311/ 522/ 622			59,00 €



Standfritteusen Basic+

- **+/- 1°C genaue Steuerung** mit elektronischer Temperaturkontrolle
- **Tiefgezogene Becken** ohne Ecken und Schweißnähte für eine perfekte Reinigung
- **Optimiertes Heizelement** zur schonenden und effizienten Erhitzung des Öls dank großer Oberfläche. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.
- **Drehknopfsteuerung** zur sicheren Temperatureinstellung zwischen 150-190°C in 5°C-Schritten. Zusätzliche Steuerung zwischen 80-140°C für das „Cooking Systems with Oil“.
- **Fettschmelzyklus** zur schonenden Verflüssigung fester Frittierfette sowie optimales Erwärmen flüssiger Öle auf „Stand-by“ Temperatur.
- **Stand-by Energiesparmodus** bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse schnell aufgeheizt und einsatzbereit.
- **Filtersystem xFri©** mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebensdauer des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.
- **Optional Energieoptimierung:** an alle gängigen Energieoptimierungsanlagen anschließbar
- **Passend für jede Küche:** mit Gerätebreiten von 20, 30 und 40 cm mit einem oder zwei Becken, einer Gerätetiefe von 63 cm und variabler Höhe von 85-90 cm passen unsere Fritteusen auch in die kleinste Küche.
- **Optional Clearfry©,** das permanente Ölmesssystem. Es zeigt auf einem Display immer die aktuellen Messwerte der Ölqualität an und speichert diese sowie die Temperaturverläufe zum



Basic+ 211



Basic+ 311



Basic+ 411



Basic+ 422



Basic+ 622

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
YF21100	Basic+ 211	7,5-9	17-19 kg	400 V	7,5 kW	198x650x900	1	3.266,00€
YF21101	Basic+ 211	7,5-9	18-20,5 kg	400 V	9 kW	198x650x900	1	3.321,00€
YF21102	Basic+ 211	7,5-9	19,5-22 kg	400 V	11 kW	198x650x900	1	3.375,00€
YF31100	Basic+ 311	12,5-14	27-30 kg	400 V	11,4 kW	298x650x900	1	3.902,00€
YF31101	Basic+ 311	12,5-14	29-32 kg	400 V	15 kW	298x650x900	1	3.970,00€
YF41100	Basic+ 411	17-20,5	34-38kg	400 V	15 kW	398x650x900	2(1)	4.522,00€
YF41101	Basic+ 411	17-20,5	36-41kg	400 V	18 kW	398x650x900	2(1)	4.630,00€
YF41102	Basic+ 411	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x650x900	2(1)	4.738,00€
YF42200	Basic+ 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	34-38kg	400 V	2x 7,5 kW	398x650x900	2	5.561,00€
YF42201	Basic+ 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	36-41kg	400 V	2x 9 kW	398x650x900	2	5.670,00€
YF42202	Basic+ 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	39-44 kg	400 V	2x 11 kW	398x650x900	2	5.677,00€
YF62271	Basic+ 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	54-60kg	2x400 V	2x11,4kW	595x650x900	2	6.716,00€
YF62281	Basic+ 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	58-64 kg	2x400 V	2x 15 kW	595x650x900	2	6.910,00€

Zubehör Basic+

Art.Nr.	Beschreibung	Preis
Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 411, 422, 622	1.660,00 €
Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 522 und 622	3.320,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
Satz Rollen OC400	Zwei Bockrollen hinten und zwei Lenkrollen vorne für 300 und 400	251,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 211/ 422	96,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 311/ 411	111,00 €
FZ101158	Kunststofffeinfilter für 211/ 422	59,00 €
FZ101159	Kunststofffeinfilter für 311/ 411	68,00 €
FZ101142	Feinfilterrahmen für 211/ 422	18,00 €
FZ101143	Feinfilterrahmen für 311/ 411	20,00 €
FZ211133	Verbindungssteb zwischen zwei Fritteusen	49,00 €



Körbe

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
311067	Korbhalter Mod. 311 für zwei kleine Körbe			48,00 €
100831	Korb klein Mod. 211/ 411/ 412/ 422/ 522	140x310x150	1,25 kg	89,00 €
100761	Korb groß Mod. 311/ 522/ 622	220x310x150	1,5 kg	101,00 €
301093	Korb klein Mod. 311/ 522/ 622	107,5x310x150	0,75 kg	99,00 €
411048	Korb groß Mod. 411	300x310x150	2,5 kg	115,00 €
BA159	Sonderkorb für Frifri Vortech	133x337x144		94,00 €
211046	Schnitzkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 211/ 422/ 522			46,00 €
311046	Schnitzkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 311/ 522/ 622			59,00 €



Standfritteusen Vision

- **+/- 1°C genaue Steuerung** mit elektronischer Temperaturkontrolle.
- **Tiefgezogene Becken** ohne Ecken und Schweißnähte für eine perfekte Reinigung.
- **Optimiertes Heizelement** zur schonenden und effizienten Erhitzung des Öls dank großer Oberfläche. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.
- **Computersteuerung** mit 20 frei wählbaren Programmen incl. Mengenautomatik, mit der die Frittierzeit automatisch der eingefüllten Menge angepasst wird. Temperatureinstellung gradgenau zwischen 30°-190°C. Einfache Programmwahl mit nur einem Tastendruck.
- **optionale LiftFri® Korbhebeautomatik** hebt zum Ende der Frittierzeit den Korb aus dem Öl. Dadurch haben Sie Qualitätssteigerung und Arbeitserleichterung in einem.
- **Fettschmelzyklus** zur schonenden Verflüssigung fester Frittierfette sowie optimales Erwärmen flüssiger Öle auf „Stand-by“ Temperatur.
- **Stand-by Energiesparmodus** bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse schnell aufgeheizt und einsatzbereit.
- **Filtriersystem** mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.
- **Passend für jede Küche:** mit Gerätebreiten von 20, 30 und 40 cm mit einem oder zwei Becken, einer Gerätetiefe von 63 cm und variabler Höhe von 85-90 cm passen unsere Fritteusen auch in die kleinste Küche.
- **Optional Energieoptimierung:** an alle gängigen Energieoptimierungsanlagen anschließbar
- **Optional Clearfry®**, das permanente Ölmesssystem. Es zeigt auf einem Display immer die aktuellen Messwerte der Ölqualität an und speichert diese sowie die Temperaturverläufe zum Abruf und Auswertung über USB-Stick (im Lieferumfang enthalten).



Vision 211



Vision 311



Vision 411/ 412



Vision 422



Vision 622

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
VF21100	Vision 211	7,5-9	17-19 kg	400 V	7,5 kW	198x650x900	1	3.846,00 €
VF21101	Vision 211	7,5-9	18-20,5 kg	400 V	9 kW	198x650x900	1	3.895,00 €
VF21102	Vision 211	7,5-9	19,5-22 kg	400 V	11 kW	198x650x900	1	3.944,00 €
VF31100	Vision 311	12,5-14	27-30 kg	400 V	11,4 kW	298x650x900	1	4.269,00 €
VF31101	Vision 311	12,5-14	29-32 kg	400 V	15 kW	298x650x900	1	4.330,00 €
VF41100	Vision 411	17-20,5	34-38kg	400 V	15 kW	398x650x900	2(1)	4.915,00 €
VF41101	Vision 411	17-20,5	36-41kg	400 V	18 kW	398x650x900	2(1)	5.012,00 €
VF41102	Vision 411	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x650x900	2(1)	5.129,00 €
VF41200	Vision 412	17-20,5	34-38kg	400 V	15 kW	398x650x900	2(1)	5.675,00 €
VF41201	Vision 412	17-20,5	36-41kg	400 V	18 kW	398x650x900	2(1)	5.761,00 €
VF41202	Vision 412	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x650x900	2(1)	5.848,00 €
VF42200	Vision 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	34-38kg	400 V	2x 7,5 kW	398x650x900	2	6.542,00 €
VF42201	Vision 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	36-41kg	400 V	2x 9 kW	398x650x900	2	6.642,00 €
VF42202	Vision 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	39-44 kg	400 V	2x 11 kW	398x650x900	2	6.744,00 €
VF62271	Vision 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	54-60kg	400 V	2x 11,4kW	595x650x900	2	7.595,00 €
VF62272	Vision 622 Doppelbecken	2x 15	58-64kg	400 V	2x 11 kW	595x650x900	2	7.708,00 €

Zubehör Vision

Art.Nr.	Beschreibung	Preis
Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 411, 422, 622	1.660,00 €
Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 522 und 622	3.320,00 €
LiftFry EinzelKorbheber OL1	für Modelle Vision, 211, 311, 411	1.183,00 €
LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Modelle Vision, Elegance M+, 412, 422, 522, 622	2.368,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem System für ein Becken		2.916,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem System für zwei Becken		4.656,00 €
Satz Rollen OC400	Zwei Bockrollen hinten und zwei Lenkrollen vorne für 300 und 400	251,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 211/ 422	96,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 311/ 411	111,00 €
FZ101158	Kunststofffeinfilter für 211/ 422	59,00 €
FZ101159	Kunststofffeinfilter für 311/ 411	68,00 €
FZ101142	Feinfilterrahmen für 211/ 422	18,00 €
FZ101143	Feinfilterrahmen für 311/ 411	20,00 €
FZ211133	Verbindungssteb zwischen zwei Fritteusen	49,00 €



Körbe

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
311067	Korbhalter Mod. 311 für zwei kleine Körbe			48,00 €
100831	Korb klein Mod. 211/ 411/ 412/ 422/ 522	140x310x150	1,25 kg	89,00 €
100761	Korb groß Mod. 311/ 522/ 622	220x310x150	1,5 kg	101,00 €
301093	Korb klein Mod. 311/ 522/ 622	107,5x310x150	0,75 kg	99,00 €
411048	Korb groß Mod. 411	300x310x150	2,5 kg	115,00 €
BA159	Sonderkorb für FriFri Vortech	133x337x144		94,00 €
211046	Schnitzkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 211/ 422/ 522			46,00 €
311046	Schnitzkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 311/ 522/ 622			59,00 €



Einbaufritteusen Super Easy

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5%ige Gradgenauigkeit
- Kompaktes Design kombiniert mit hoher Leistung
- höchsteffizientes Frittieren auf kleinstem Raum
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl
- Kapazitäten von 7,5 bis 20,5 ltr.
- garantiert einfachste Reinigung ohne Ecken
- manuelle Öltemperaturkontrolle (90 – 195°C)
- elektromechanisches Thermostat erlaubt sicheres Arbeiten
- Speziell entwickelt um Wartungsarbeiten deutlich zu vereinfachen
- Lieferung inkl. Ölauffangbehälter
- optionales Filtersystem mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.



Super Easy Einbau 211



Super Easy Einbau 311



Super Easy Einbau 411



Super Easy Einbau 422

Art.Nr.	Modell	Literzahl	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
Einbaufritteusen ohne Filtereinsätze								
670123	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9	17kg	400V	7,5 kW	198x630x900	1	1.959,00 €
670134	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9	20kg	400V	11 kW	198x630x900	1	2.115,00 €
670132	Super Easy Einbau 311	12,5-14	27kg	400V	11,4 kW	298x630x900	1 (2)	2.547,00 €
670133	Super Easy Einbau 311	12,5-14	30kg	400V	15 kW	298x630x900	1 (2)	2.590,00 €
670124	Super Easy Einbau 411	17-20,5	34kg	400V	15 kW	398x630x900	2 (1)	2.713,00 €
670136	Super Easy Einbau 411	17-20,5	40kg	400V	22 kW	398x630x900	2(1)	2.892,00 €
670125	Super Easy Einbau 422	2x 7,5-9	34kg	400V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	3.399,00 €
670137	Super Easy Einbau 422	2x 7,5-9	40kg	400V	2x 11 kW	398x630x900	2	3.612,00 €

Art.Nr.	Modell	Literzahl	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
Einbaufritteusen mit Filtereinsätzen								
671123	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9	17kg	400V	7,5 kW	198x630x900	1	2.127,00 €
671134	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9	20kg	400V	11 kW	198x630x900	1	2.282,00 €
671132	Super Easy Einbau 311	12,5-14	27kg	400V	11,4 kW	298x630x900	1 (2)	2.744,00 €
671133	Super Easy Einbau 311	12,5-14	30kg	400V	15 kW	298x630x900	1 (2)	2.786,00 €
671124	Super Easy Einbau 411	17-20,5	34kg	400V	15 kW	398x630x900	2 (1)	2.909,00 €
671136	Super Easy Einbau 411	17-20,5	40kg	400V	22 kW	398x630x900	2(1)	3.088,00 €
671125	Super Easy Einbau 422	2x 7,5-9	34kg	400V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	3.735,00 €
671137	Super Easy Einbau 422	2x 7,5-9	40kg	400V	2x 11 kW	398x630x900	2	3.947,00 €

Zum Einbau Mindesteinbauhöhe von 720mm beachten

Zubehör Supereasy



Art.Nr.	Beschreibung	Preis
Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 411, 422, 622	1.660,00 €
Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 522 und 622	3.320,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem System für ein Becken		2.916,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem System für zwei Becken		4.656,00 €
Satz Rollen OC400	Zwei Bockrollen hinten und zwei Lenkrollen vorne für 300 und 400	251,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 211/ 422	96,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 311/ 411	111,00 €
FZ101158	Kunststofffeinfilter für 211/ 422	59,00 €
FZ101159	Kunststofffeinfilter für 311/ 411	68,00 €
FZ101142	Feinfilterrahmen für 211/ 422	18,00 €
FZ101143	Feinfilterrahmen für 311/ 411	20,00 €
FZ211133	Verbindungssteb zwischen zwei Fritteusen	49,00 €



Körbe

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
311067	Korbhalter Mod. 311 für zwei kleine Körbe			48,00 €
100831	Korb klein Mod. 211/ 411/ 412/ 422/ 522	140x310x150	1,25 kg	89,00 €
100761	Korb groß Mod. 311/ 522/ 622	220x310x150	1,5 kg	101,00 €
301093	Korb klein Mod. 311/ 522/ 622	107,5x310x150	0,75 kg	99,00 €
411048	Korb groß Mod. 411	300x310x150	2,5 kg	115,00 €
BA159	Sonderkorb für FriFri Vortech	133x337x144		94,00 €
211046	Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 211/ 422/ 522			46,00 €
311046	Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 311/ 522/ 622			59,00 €

Einbaufritteusen Basic+

- **Lieferung inklusive Einbaurahmen**
- **+/- 1°C genaue Steuerung** mit elektronischer Temperaturkontrolle
- **Tiefgezogene Becken** ohne Ecken und Schweißnähte für eine perfekte Reinigung
- **Optimiertes Heizelement** zur schonenden und effizienten Erhitzung des Öls dank großer Oberfläche. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.
- **Drehknopfsteuerung** zur sicheren Temperatureinstellung zwischen 150-190°C in 5°C-Schritten. Zusätzliche Steuerung zwischen 80-140°C für das „Cooking Systems with Oil“.
- **Fettschmelzyklus** zur schonenden Verflüssigung fester Frittierfette sowie optimales Erwärmen flüssiger Öle auf „Stand-by“ Temperatur.
- **Stand-by Energiesparmodus** bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse schnell aufgeheizt und einsatzbereit.
- **Filtriersystem xFri©** mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebensdauer des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.
- **Optional Energieoptimierung:** an alle gängigen Energieoptimierungsanlagen anschließbar
- **Passend für jede Küche:** mit Gerätebreiten von 20, 30 und 40 cm mit einem oder zwei Becken, einer Gerätetiefe von 63 cm und variabler Höhe von 85-90 cm passen unsere Fritteusen auch in die kleinste Küche.
- **Optional Clearfry©,** das permanente Ölmesssystem. Es zeigt auf einem Display immer die aktuellen Messwerte der Ölqualität an und speichert diese sowie die Temperaturverläufe zum Abruf und Auswertung über USB-Stick (im Lieferumfang enthalten).



211



311



411



422



522



622

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes Frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
SB21120	Basic+ Einbau 211	7,5-9	17-19 kg	400 V	7,5 kW	198x630x900	1	3.236,00 €
SB21121	Basic+ Einbau 211	7,5-9	18-20,5 kg	400 V	9 kW	198x630x900	1	3.292,00 €
SB21122	Basic+ Einbau 211	7,5-9	19,5-22 kg	400 V	11 kW	198x630x900	1	3.345,00 €
SB31120	Basic+ Einbau 311	12,5-14	27-30 kg	400 V	11,4 kW	298x630x900	1	3.912,00 €
SB31121	Basic+ Einbau 311	12,5-14	29-32 kg	400 V	15 kW	298x630x900	1	3.928,00 €
SB41120	Basic+ Einbau 411	17-20,5	34-38kg	400 V	15 kW	398x630x900	2(1)	4.470,00 €
SB41121	Basic+ Einbau 411	17-20,5	36-41kg	400 V	18 kW	398x630x900	2(1)	4.579,00 €
SB41122	Basic+ Einbau 411	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x630x900	2(1)	4.690,00 €
SB42220	Basic+ Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	34-38kg	400 V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	5.505,00 €
SB42221	Basic+ Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	36-41kg	400 V	2x 9 kW	398x630x900	2	5.615,00 €
SB42222	Basic+ Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	39-48 kg	400 V	2x 11 kW	398x630x900	2	5.725,00 €
SB52255	Basic+ Einbau 522 Doppelbecken	1x 7,5-9 1x 12,5-14	44-49 kg	400 V	1x 11,4 kW 1x 7,5 kW	495x630x900	2	6.117,00 €
SB52256	Basic+ Einbau 522 Doppelbecken	1x 7,5-9 1x 12,5-14	45-50,5 kg	400 V	1x 11,4 kW 1x 9 kW	495x630x900	2	6.166,00 €
SB62258	Basic+ Einbau 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	47-52,5 kg	400 V	2x 11,4 kW	592x630x900	2	6.483,00 €
SB62259	Basic+ Einbau 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	48,5-54 kg	400 V	2x 15 kW	592x630x900	2	6.607,00 €

Zum Einbau Mindesteinbauhöhe von 680mm beachten

Zubehör Basic+



Art.Nr.	Beschreibung	Preis	
	Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 411, 422, 622	1.660,00 €
	Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 522 und 622	3.320,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem System für ein Becken		2.916,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem System für zwei Becken		4.656,00 €
	Satz Rollen OC400	Zwei Bockrollen hinten und zwei Lenkrollen vorne für 300 und 400	251,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 211/ 422		96,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 311/ 411		111,00 €
FZ101158	Kunststofffeinfilter für 211/ 422		59,00 €
FZ101159	Kunststofffeinfilter für 311/ 411		68,00 €
FZ101142	Feinfilterrahmen für 211/ 422		18,00 €
FZ101143	Feinfilterrahmen für 311/ 411		20,00 €
FZ211133	Verbindungssteb zwischen zwei Fritteusen		49,00 €



Körbe

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
311067	Korbhalter Mod. 311 für zwei kleine Körbe			48,00 €
100831	Korb klein Mod. 211/ 411/ 412/ 422/ 522	140x310x150	1,25 kg	89,00 €
100761	Korb groß Mod. 311/ 522/ 622	220x310x150	1,5 kg	101,00 €
301093	Korb klein Mod. 311/ 522/ 622	107,5x310x150	0,75 kg	99,00 €
411048	Korb groß Mod. 411	300x310x150	2,5 kg	115,00 €
BA159	Sonderkorb für FriFri Vortech	133x337x144		94,00 €
211046	Schnitzkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 211/ 422/ 522			46,00 €
311046	Schnitzkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 311/ 522/ 622			59,00 €

Einbaufritteusen Vision

- Lieferung inklusive Einbaurahmen
- **+/- 1°C genaue Steuerung** mit elektronischer Temperaturkontrolle
- **Tiefgezogene Becken** ohne Ecken und Schweißnähte für eine perfekte Reinigung
- **Optimiertes Heizelement** zur schonenden und effizienten Erhitzung des Öls dank großer Oberfläche. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.
- **Computersteuerung** mit 20 frei wählbaren Programmen incl. Mengenautomatik, mit der die Frittierzeit automatisch der eingefüllten Menge angepasst wird. Temperatureinstellung gradgenau zwischen 30°-190°C. Einfache Programmwahl mit nur einem Tastendruck.
- optionale **LiftFri® Korbhebeautomatik** hebt zum Ende der Frittierzeit den Korb aus dem Öl. Dadurch haben Sie Qualitätssteigerung und Arbeitserleichterung in einem.
- **Fettschmelzyklus** zur schonenden Verflüssigung fester Frittierfette sowie optimales Erwärmen flüssiger Öle auf „Stand-by“ Temperatur.
- **Stand-by Energiesparmodus** bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse schnell aufgeheizt und einsatzbereit.
- **Filtersystem xFri©** mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.
- **Optional Energieoptimierung:** an alle gängigen Energieoptimierungsanlagen anschließbar
- **Passend für jede Küche:** mit Gerätebreiten von 20, 30 und 40 cm mit einem oder zwei Becken, einer Gerätetiefe von 63 cm und variabler Höhe von 85-90 cm passen unsere Fritteusen auch in die kleinste Küche.
- **Optional Clearfry©**, das permanente Ölmesssystem. Es zeigt auf einem Display immer die aktuellen Messwerte der Ölqualität an und speichert diese sowie die Temperaturverläufe zum Abruf und Auswertung über USB-Stick (im Lieferumfang enthalten).



211



311



411/412



422



522



622

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
MB21120	Vision Einbau 211	7,5-9	17-19 kg	400 V	7,5 kW	198x630x900	1	3.768,00 €
MB21121	Vision Einbau 211	7,5-9	18-20,5 kg	400 V	9 kW	198x630x900	1	3.815,00 €
MB21122	Vision Einbau 211	7,5-9	19,5-22 kg	400 V	11 kW	198x630x900	1	3.866,00 €
MB31120	Vision Einbau 311	12,5-14	27-30 kg	400 V	11,4 kW	298x630x900	1	4.171,00 €
MB31121	Vision Einbau 311	12,5-14	29-32 kg	400 V	15 kW	298x630x900	1	4.232,00 €
MB41120	Vision Einbau 411	17-20,5	34-38 kg	400 V	15 kW	398x630x900	2(1)	4.797,00 €
MB41121	Vision Einbau 411	17-20,5	36-41 kg	400 V	18 kW	398x630x900	2(1)	4.895,00 €
MB41122	Vision Einbau 411	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x630x900	2(1)	4.993,00 €
MB41220	Vision Einbau 412	17-20,5	34-38 kg	400 V	15 kW	398x630x900	2	5.557,00 €
MB41221	Vision Einbau 412	17-20,5	36-41 kg	400 V	18 kW	398x630x900	2	5.644,00 €
MB41222	Vision Einbau 412	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x630x900	2	5.732,00 €
MB42220	Vision Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	34-38 kg	400 V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	6.402,00 €
MB42221	Vision Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	36-41 kg	400 V	2x 9 kW	398x630x900	2	6.502,00 €
MB42222	Vision Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	39-48 kg	400 V	2x 11 kW	398x630x900	2	6.604,00 €
MB52255	Vision Einbau 522 Doppelbecken	1x 7,5-9 1x 12,5-14	44-49 kg	400 V	1x 11,4 kW 1x 7,5 kW	495x630x900	2	7.553,00 €
MB52256	Vision Einbau 522 Doppelbecken	1x 7,5-9 1x 12,5-14	45-50,5 kg	400 V	1x 11,4 kW 1x 9 kW	495x630x900	2	7.602,00 €
MB62258	Vision Einbau 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	47-52,5 kg	400 V	2x 11,4 kW	592x630x900	2	8.118,00 €
MB62259	Vision Einbau 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	48,5-54 kg	400 V	2x 15 kW	592x630x900	2	8.241,00 €

Zum Einbau Mindesteinbauhöhe von 680mm beachten

Zubehör Vision

Art.Nr.	Beschreibung	Preis	
	Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 411, 422, 622	1.660,00 €
	Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 522 und 622	3.320,00 €
	LiftFry Einzelkorbheber OL1	für Modelle Vision, 211, 311, 411	1.183,00 €
	LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Modelle Vision, Elegance M+, 412, 422, 522, 622	2.368,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem System für ein Becken		2.916,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem System für zwei Becken		4.656,00 €
	Satz Rollen OC400	Zwei Bockrollen hinten und zwei Lenkrollen vorne für 300 und 400	251,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 211/ 422		96,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 311/ 411		111,00 €
FZ101158	Kunststofffeinfilter für 211/ 422		59,00 €
FZ101159	Kunststofffeinfilter für 311/ 411		68,00 €
FZ101142	Feinfilterrahmen für 211/ 422		18,00 €
FZ101143	Feinfilterrahmen für 311/ 411		20,00 €
FZ211133	Verbindungssteb zwischen zwei Fritteusen		49,00 €



Körbe

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
311067	Korbhalter Mod. 311 für zwei kleine Körbe			48,00 €
100831	Korb klein Mod. 211/ 411/ 412/ 422/ 522	140x310x150	1,25 kg	89,00 €
100761	Korb groß Mod. 311/ 522/ 622	220x310x150	1,5 kg	101,00 €
301093	Korb klein Mod. 311/ 522/ 622	107,5x310x150	0,75 kg	99,00 €
411048	Korb groß Mod. 411	300x310x150	2,5 kg	115,00 €
BA159	Sonderkorb für FriFri Vortech	133x337x144		94,00 €
211046	Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 211/ 422/ 522			46,00 €
311046	Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 311/ 522/ 622			59,00 €



Frittierstationen

Frifri bietet Dank seiner diversen Einbaugeräte Möglichkeiten, seine Frittierstation selbst zusammenzustellen. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Sie wollen nur Frittieren? Dann sind unsere Hochleistungsfritteusen genau richtig.

Wahlweise mit thermostatischer Steuerung (Super Easy Einbau), elektronischer Steuerung (Basic+ Einbau) oder in der möglicherweise vollautomatischen Version (Vision Einbau) ist nahezu jede Station machbar. In Verbindung mit einem Silofrit Salzbecken können Sie Ihre Kunden überall glücklich machen.

Sie wollen mit Frischware arbeiten?

Dann könnte das erste Gerät ein Einbau Pastakocher von Frifri sein.

Die frisch geschnittenen Fritten werden im Pastakocher blanchiert und anschließend nach dem Abtropfen in der ersten Fritteuse vorfrittiert.

Nach dem Abkühlen kann in den letzten Arbeitsfritteusen eine perfekte Fritte entstehen.

Über den Becken kann eine Zwischenablage für die vorfrittierten Fritten die Arbeit erleichtern.

Von dort aus wird nur noch der letzte Arbeitsschritt gemacht.

Was Sie auch vorhaben, wir können für Sie die passende Lösung bieten.

Mehrere Fritteusen, Salzbecken, Haube mit UV-C-Filter zur Abluft, oder doch mit unserer Plasmatechnologie im Sekundärluftverfahren, alles ist machbar.

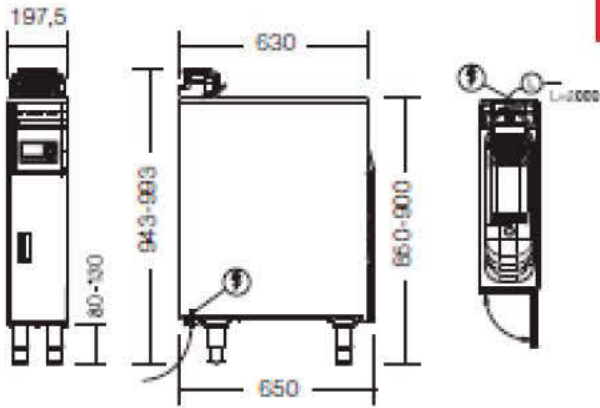
Sprechen Sie mit uns, nutzen Sie unsere Erfahrung, um die bestmögliche Lösung für Ihre Ansprüche und Möglichkeiten zu finden. Hier schon einmal vorab für Sie ein paar Fragen, die wir mit Ihnen klären müssen:

Checkliste für Ihre Frittieranlage:

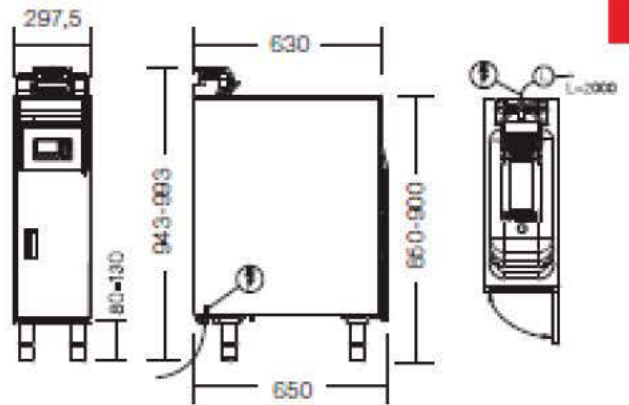
- Wie viel Platz steht zur Verfügung?
- Wie viele Pommes Frites sollen frittiert werden?
- Soll Frischware, gekühlte vorfrittierte Ware oder TK verarbeitet werden?
- Wird eine Grillplatte oder Rostbräter benötigt?
- Soll oberhalb der Fritteusen eine Ablage für vorfrittierte Ware sein?
- Welche Hygieneausführung soll es werden? Standard, H1 oder sogar H2 zur leichteren Reinigung?
- Wird eine Kastenhaube oder Thekenhaube benötigt?
- Kann die Abluft nach außen gebracht werden?
- Sollte die Fett-Abluft mit UV-C gereinigt werden?
- Gibt es Geruchsprobleme und die gesamte Abluft muss geruchsneutral sein?
- Kann die Luft nicht nach außen abgeführt werden und muss mit Plasmatechnologie von Blümchen gereinigt werden?



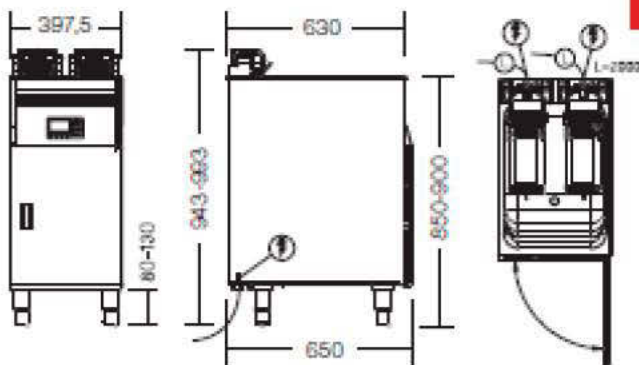
Model 211



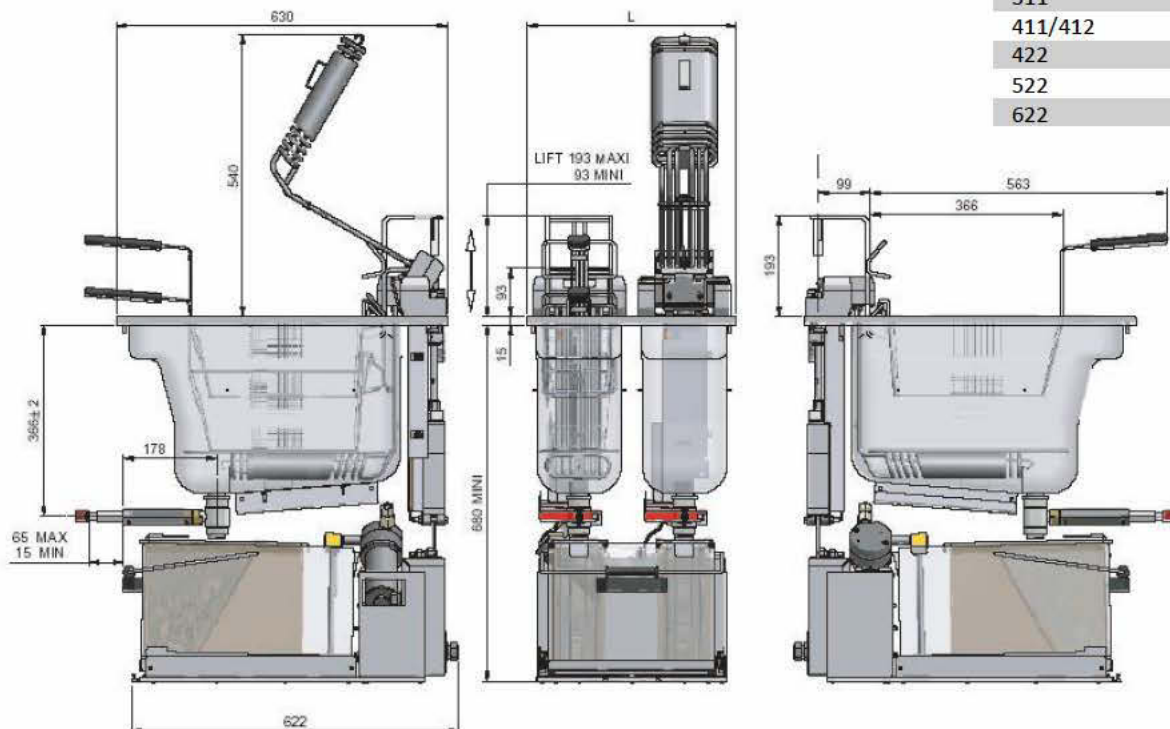
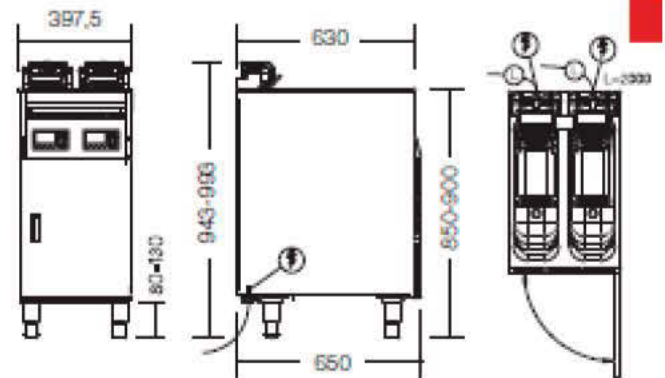
Model 311



Model 411/412



Model 422



Type	Breite L
211	197.5
311	297.5
411/412	397.5
422	397.5
522	495
622	592

Opus 800
a natural evolution

SILVERLINK 600

Stand- Elektrofritteusen

- Geschweißte und Perlgestahlte Becken
- „Ein Knopf“ Bedienung
- Sehr Hohe Leistung mit bis zu 1kW pro Liter Öl
- Passend für jede Küche, Bistro oder Imbiss mit 30, 40 oder 60 cm Breite
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz "F"
- Optional CLEARFRY®



OE8112



OE8108



OE8108/OP



OE8114



OE8105



OE8105/OP



J9



J18



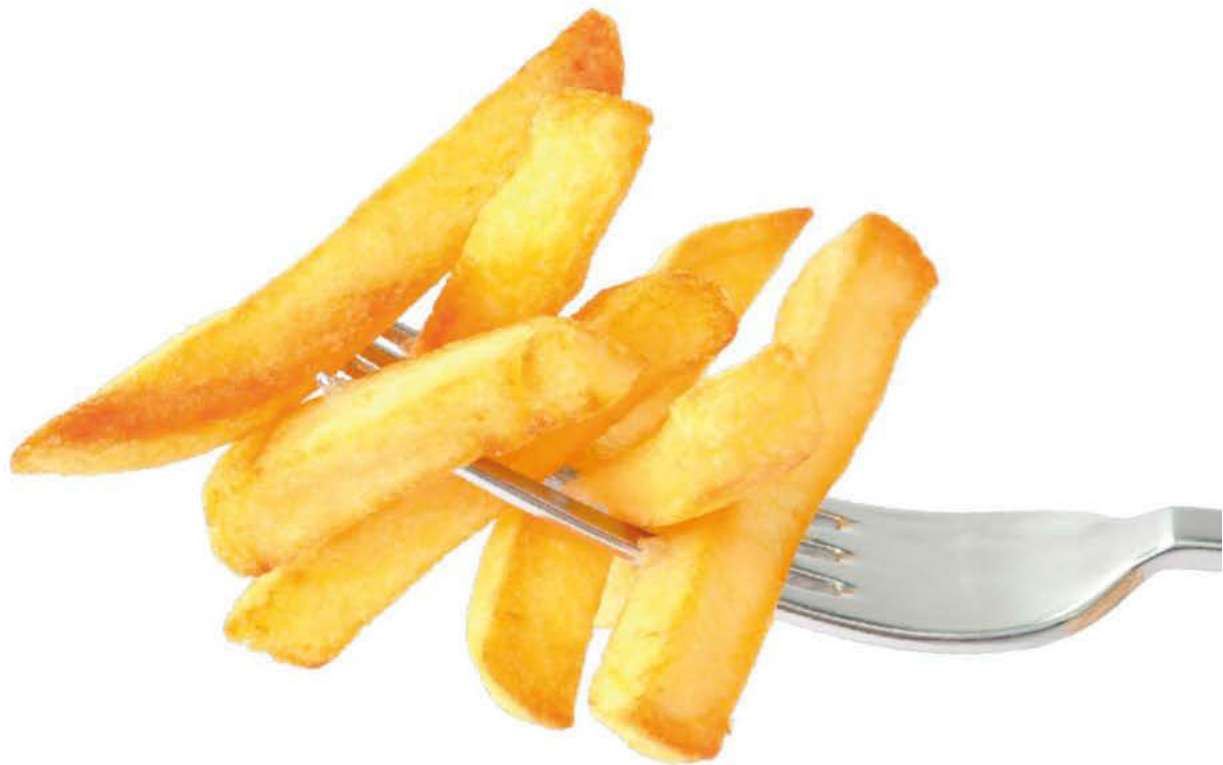
OE8113



OE8113/OP

Model	Leistung (kW)	Spannung	Maße BxTxH	Füllmenge (l)	Pommes pro Stunde		Preis
					gefroren kg	gekühlt kg	
J9	9	400V	300x600x900	9	26	30	1.272,00 €
J18	2x9	400V	600x600x900	2 x 9	52	60	2.155,00 €
OE8112	12	400V	300x800x900	17	32	40	2.844,00 €
OE8108	22	400V	600x800x900	37	45	57	4.191,00 €
OE8108/OP	22	400V	600x800x900	37	45	57	7.057,00 €
OE8114	14	400V	400x800x900	19	41	45	3.608,00 €
OE8105	2x7	400V	400x800x900	2 x 9,5	40	55	4.083,00 €
OE8105/OP	2x7	400V	400x800x900	2 x 9,5	40	55	6.819,00 €
OE8113	2x12	400V	600x800x900	2 x 16	65	80	4.523,00 €
OE8113/OP	2x12	400V	600x800x900	2 x 16	65	80	7.377,00 €

*Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz "OP"



Elektro und Gasfritteusen

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
BA96	halber Korb für DF36, 39, 612, 618	100x310x100	0,75 kg	101,00 €
BA91	Korb für DF36, 39, 612, 618, J9, J18	200x310x100	1,5 kg	130,00 €
BA93	DF4N/P	160x300x100	0,8 kg	120,00 €
BA94	Korb groß f. Mod. DF7N/P	200x260x100	1,0 kg	127,00 €
BA98	Korb f. Mod. J5N/P, J10N/P	200x300x150	1,7 kg	148,00 €
BA82	Korb groß f. Mod. OG8107, OG8110, OG8111, OE8108, OE8112, OE8113,	215x330x140	1,8 kg	139,00 €
BA83	Korb f. Mod. OG7106, OG7107 (3 Stk.) OG8106, OG8107 (3Stk.), OE8105, OE8108 (3Stk.)	140x330x140	1,25 kg	134,00 €
BA122	Korb klein f. Mod. OG7110, OG7111	114x330x140	0,9 kg	127,00 €



Opus 800
a natural evolution

SILVERLINK 600

Stand- Gasfritteusen

- Geschweißte und Perlgestahlte Becken
- Kein Stromanschluss nötig (Unabhängigkeit)
- „Ein Knopf“ Bedienung
- Sehr Hohe Leistung mit bis zu 1,8 kW pro Liter Öl
- Passend für jede Küche, Bistro oder Imbiss mit 30, 40 oder 60 cm Breite
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Optional CLEARFRY® (230 V Anschluss)



J5



J10



OG8106



OG8107



OG8110



OG8111

Model	Leistung (kW)	Maße BxTxH	Füllmenge (l)	Pommes pro Stunde		Preis
				gefroren kg	gekühlt kg	
J5 N/P*	11,4	300x700x900	12	18	23	2.210,00 €
J10 N/P*	21,7	600x700x900	2 x 12	36	46	3.646,00 €
OG8106 N/P*	23,0	400x800x900	16	26	34	4.001,00 €
OG8107 N/P*	30,0	600x800x900	20	40	48	4.606,00 €
OG8110 N/P*	16,0	300x800x900	14	22	32	4.046,00 €
OG8111 N/P*	32,0	600x800x900	2 x 14	45	65	5.869,00 €
OG8106 N/P* OP**	23,0	400x800x900	16	26	34	6.880,00 €
OG8107 N/P* OP**	30,0	600x800x900	20	40	48	7.425,00 €
OG8110 N/P* OP**	16,0	300x800x900	14	22	32	6.639,00 €
OG8111 N/P* OP**	32,0	600x800x900	2 x 14	45	65	8.652,00 €

*N=Erdgas P=Propangas (bitte bei Bestellung angeben)

**OP Pump- und Filtersystem bei Fritteusen mit Zusatz OP



Elektro und Gasfritteusen

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
BA96	halber Korb für DF36, 39, 612, 618	100x310x100	0,75 kg	101,00 €
BA91	Korb für DF36, 39, 612, 618, J9, J18	200x310x100	1,5 kg	134,00 €
BA93	DF4N/P	160x300x100	0,8 kg	120,00 €
BA94	Korb groß f. Mod. DF7N/P	200x260x100	1,0 kg	127,00 €
BA98	Korb f. Mod. J5N/P, J10N/P	200x300x150	1,7 kg	148,00 €
BA82	Korb groß f. Mod. OG8107, OG8110, OG8111, OE8108, OE8112, OE8113,	215x330x140	1,8 kg	139,00 €
BA83	Korb f. Mod. OG7106, OG7107 (3 Stk.) OG8106, OG8107 (3Stk.), OE8105, OE8108 (3Stk.)	140x330x140	1,25 kg	134,00 €
BA122	Korb klein f. Mod. OG7110, OG7111	114x330x140	0,9 kg	127,00 €



Opus 800
a natural evolution

SILVERLINK 600

FriFri Silofrit & Lincat Frittenwärmer

Die Salz- und Warmhaltestation ermöglicht es, auch in Stoßzeiten knusprige und warme Pommes Frites zu servieren.

Durch das herausnehmbare Lochblech sowie die herausnehmbaren Behälter sind sie sehr reinigungsfreundlich.



650722



651105



zwei Heizungen oben und unten
OE8109



CS4/G



CS4



unten liegende Heizung

CS6

Opus 800
a natural evolution

SILVERLINK 600

Art.Nr.	Modell	Anschluss	Leistung	Maße in mm		Preis
				B	T x H	
650722	Tischgerät	230 V	1,0 kW	400x600x300		1.492,00 €
601210	Standgerät	230 V	650 W	400x600x850/900		2.470,00 €
651105	Einbau	230 V	1,0 kW	400x600x300		1.469,00 €
CS4	Tischgerät	230 V	500 W	450x600x265		650,00 €
CS4/G	Tischgerät	230 V	1,0 kW	450x600x645		979,00 €
CS6	Tischgerät	230 V	750 W	600x600x265		767,00 €
OE8109	Tischgerät	230 V	1,5 kW	400x800x713		1.794,00 €

Was macht Ihre Frifri-Fritteuse zu etwas Besonderem?

Ölpumpe xFri©:

1. Die **Standzeit** des Öls wird deutlich verlängert. Mit Hilfe der eingebauten Pumpe kann das gesamte Öl noch in heißem Zustand innerhalb von wenigen Minuten komplett gefiltert werden. Öl ist der Kostenfaktor Nummer 1 beim Frittieren. Wird nur einmal am Tag das Öl gefiltert, verlängert sich die Standzeit um bis zu 50%. Die Pumpe amortisiert sich innerhalb kürzester Zeit.
2. Das Thema **Arbeitssicherheit** steht an erster Stelle. Kein Mitarbeiter kommt mit dem heißen Öl in Berührung. Der Öltausch kann gefahrlos von Statten gehen. Kein gefährliches Umfüllen von Hand und Hantieren mit Eimern.
3. Die **Reinigung** der Fritteuse wird durch den Einsatz der Pumpe erheblich erleichtert. Mit dem heißen, gefilterten Öl kann das Becken ausgespült werden, bis keine Frittierrückstände mehr im Becken sind. Dann wird der Ablaufhahn geschlossen und das Becken neu befüllt. Die Reinigung dauert nur noch wenige Minuten.

Frittiercomputer Vision:

1. Durch den Einsatz der Programmautomatik haben Sie immer beste, gleichbleibende Qualität.
2. Der eingebaute Frittiercomputer beinhaltet eine Mengenauswahl. Das für eine Portion eingestellte Programm passt sich der tatsächlich im Korb befindlichen Menge an und verlängert automatisch die Frittierzeit, so dass immer das gleiche Ergebnis erreicht wird.

Korbhebeautomatik LiftFri©:

1. Am Ende der Frittierzeit hebt sich der Korb vollautomatisch aus dem Öl. Das verhindert verbrannte Produkte, garantiert eine absolut gleichbleibende Qualität bei jedem Frittiervorgang und erleichtert die Arbeitsabläufe.

Spiral-Heizelemente der Serien Basic+ und Vision:

1. Wegen der einzigartigen Ausführung dieser Heizungen haben die Elemente eine besonders große Oberfläche. Dadurch wird die thermische Belastung des Öls reduziert. Das Öl wird wesentlich schonender erhitzt als mit herkömmlichen Heizungen, was eine längere Nutzung des Öls und eine deutliche Ersparnis zur Folge hat.

Ölmesssystem ClearFry®:

Ölqualität-Überwachung
mit dem **Oil-Control System**



1. Das Ölmesssystem ClearFry liefert dank seiner eingebauten Sonde permanent die Messdaten des Öls auf ein fest installiertes Display. Dort sind die polaren Anteile des Öls und somit der Qualitätszustand ablesbar.
2. Alle Messdaten der Fritteuse werden im ClearFry Datenspeicher für ein Jahr gespeichert und sind mittels des mitgelieferten USB-Sticks jederzeit abrufbar.
3. Die Auswertung der ausgelesenen Daten ermöglicht eine lückenlose Kontrolle der Fritteuse. Es kann für jeden Tag ein vollständiges Diagramm erstellt werden, in dem die Temperaturen und die Ölqualität zu jeder beliebigen Zeit ausgelesen werden können. Dabei sind die Temperaturverläufe so exakt, dass sogar Rückschlüsse auf die verarbeitete Menge gezogen werden können.

Pastakocher für höchste Ansprüche



Super Easy Pasta

- **Tiefgezogenes Becken** ohne Ecken und Schweißnähte aus korrosionsbeständigem Edelstahl 316
- **Korrosionsbeständiges Hezelement** aus Incoloy-Stahl zur effizienten Erhitzung des Wassers.
- **Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung.** Heizkörperhalter wasserdicht.
- **Wärmerückgewinnungssystem** zur Energieeinsparung und Zeitersparnis
- **Elektronische Wassertemperaturkontrolle**
- **Vier-Positionen-Schalter** zur Kontrolle der Beckenbefüllung, Wassernachfüllung und Temperatur
- **Ökologisch** dank recyclebarer Komponenten



Supereasy 311



Supereasy 311/M

Standgeräte

Art.Nr.	Modell	Beckeninhalt	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
680131	Super Easy Pasta 311	30	18	400V	7,5 kW	298x650x950-900	1	3.012,00 €

Einbaugeräte

Art.Nr.	Modell	Beckeninhalt	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
680132	Super Easy Pasta 311 Einbau	30	18	400V	7,5 kW	298x650x950-900	1	2.959,00 €

Zubehör

Art.Nr.	Beschreibung	Preis
DVC015ZR10	Einzelportionskorb	100,00 €
DVC014ZR10	Großer Korb für Pastakocher 311	191,00 €
FB2	Halter mit 6 Einzelportionskörben für alle Modelle 311	713,00 €

Zum Einbau Mindesteinbauhöhe von 680mm beachten

Tisch- Pastakocher

- sicheres Arbeiten durch nach Vorne gerichtete Drehknöpfe
- Stabile Körbe garantieren große Mengen an Pasta
- leichtes Reinigen gelingt durch die Ablassventil und die glatten Oberflächen
- Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Korrosionsfreie Materialien
- Front-Ablaufhähne mit geraden Ablauf sorgen für den schnellen, einfachen Ablauf des Wassers
- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten



PB33



PB66

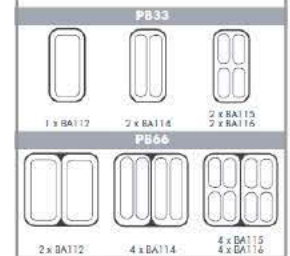


OE8701

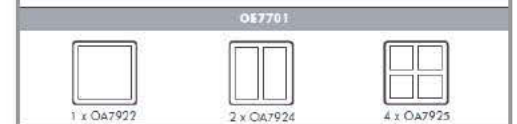
Stand- Pastakocher

- Drei Produkte in einem - kann als Pastakocher, Dampfgarer oder Wasserbad genutzt werden
- Einfach zu reinigen
- Mit Trockengehschutz
- Stabile Körbe garantieren große Mengen an Pasta auch zu Spitzenzeiten
- Integrierte Stärke Entfernung hält das Wasser frisch, um perfekte Ergebnisse zu gewährleisten
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten

Basket	Width (mm)	PB33 No. required	PB66 No. required
BA112	202	1	2
BA114	101	2	4
BA115	101	2 of each	4 of each
BA116	101	2 of each	4 of each



Basket	Width (mm)	OE7701 no. required
OA7922	298	1
OA7923	214	n/a
OA7924	143	2
OA7925	143	4



Model	Leistung (kW)	Maße BxTxH	Anschluss	Pasta pro Stunde (kg)	Preis
PB33	3 kW	300x600x290	230V	5	912,00 €
PB66	2x3 kW	600x600x290	2x230V	10	1.531,00 €
OE8701	6 kW	400x737x900	400V	13	3.705,00 €

Model	Beschreibung	Preis
BA 112	großer Korb für PB 33	172,00 €
BA114	halber Korb für PB33	138,00 €
BA115	Portionskorb Griff rechts für PB33	119,00 €
BA116	Portionskorb Griff links für PB33	119,00 €
OA8922	Korb für OE8701, Breite 298mm	226,00 €
OA8924	Korb für OE8701 u. 8702, Breite 143mm	165,00 €
OA8925	Portionskörbe für OE8701 u. 7802,	119,00 €

Griddleplatten

Passend zu den Fritteusen baut Frifri seit diesem Jahr auch Griddleplatten.

Diese zeichnen sich durch exzellente Leistung und gleichbleibende Wärmeverteilung auf der gesamten Grillfläche aus.

- 15 mm dicke hartverchromte Grillplatte
- Schnellere Aufheizung als Standardplatten
- Geringerer Energieverbrauch
- Große Grillzone von Rand zu Rand
- Spezielles Flachheizelement transportiert die Wärme schneller zur Grillfläche
- Genaue Thermostatregelung bis 300°C für gleichbleibende Ergebnisse
- Dichter Stopfen ermöglicht Arbeiten mit Fett und erleichtert die Reinigung
- Stand- und Tischgeräte verfügbar



Tischgerät

Oberfläche glatt hartverchromt

Code	Heizzone	Maße (BxHxT)	Gewicht	Leistung	Preis
70000	1	400 x 650 x 285	50 kg	4,3	2.507,00 €
70002	2	800 x 650 x 285	80 kg	8,6	4.232,00 €

Standgerät mit Flügeltür(en)

Oberfläche glatt hartverchromt

Code	Heizzone	Maße (BxHxT)	Gewicht	Leistung	Preis
70001	1	400 x 650 x 850-900	88 Kg	4,3	2.795,00 €
70003	2	800 x 650 x 850-900	118 Kg	8,6	4.623,00 €

VITO® Frittierölfilter- portabel

Die VITO® Frittierölfilter reinigen das Frittieröl und bieten dabei eine einfache und hygienische Filtrationslösung für die Küche. Jeder VITO® filtert Mikropartikel bis zu 5 µm aus dem Öl oder Fett. Eine Besonderheit ist, dass keinerlei chemische Mittel für die Filtration benötigt werden. Das spezielle Design der VITO®s sorgt dafür, dass sie bei Temperaturen bis zu 175° (mühelos arbeiten können. Dabei bieten Sie höchste Arbeitssicherheit, da man keinen direkten Kontakt mit dem heißen Öl hat. Nach der Filtration kann das Öl sofort wieder verwendet werden.

Die VITO® Frittierölfilter sind kleine Wirtschaftswunder, die Öl, Arbeitszeit und Lagerplatz sparen.

Die Vorteile der VITO® Frittierölfilter:

- Weniger Ölverbrauch, dank Standzeitverlängerung bis zu 100%
- Weniger Lager- & Transportkosten für Öl | Fett
- Schnelle Amortisation
- Konstante Qualität frittiertes Speisen
- Einfache Handhabung
- Automatische Filtration
- Geringer Reinigungsaufwand



VITO® 30
Für Fritteusen bis zu
12 Liter



VITO® 50
Für Fritteusen bis zu
20 Liter



VITO® 80
Für alle Fritteusen

Art.Nr.	Modell	Filtrationsleistung	Sogtiefe in mm	Zykluszeit	Anschluss	Leistung	Maße BxHxT	Preis
101707	Vito30	35L / Min	200	4,5min	230V	300W	116x176x356	1.345,00 €
101842	Vito50	60L / Min	350	4,5min	230V	300W	116x191x400	2.025,00 €
102171	Vito80	66L / Min	450	4,5min	230V	500W	116x185x488	2.475,00 €

Partikelfilter

Art.Nr.	Modell	Stückzahl	Preis
101742	V30 Filter	50	69,00 €
100112	V30 Filter	100	123,00 €
101743	V50/V80 Filter	50	119,00 €
100441	V50/V80 Filter	100	213,00 €

VITQ® Öltester - TPM Mess- und Kontrollgerät

Der VITQe oiltester wurde zur Messung aller Arten von Frittiermedien entwickelt und stellt einfach, schnell und zuverlässig die Qualität fest. Dafür misst er den Anteil der sogenannten "Total Polar Materials" (TPM) im Öl und gibt diesen in Prozent an. Die regelmäßige Messung verhindert, dass das Frittieröl zu früh oder zu spät gewechselt wird. Die unmissverständliche Alarmierung über das farbige beleuchtete Display macht es noch leichter, die Qualität des Frittieröls zu beurteilen: Grün: TPM-Gehalt ist in Ordnung. Orange: TPM-Wert im Grenzbereich. Rot: TPM-Grenzwert überschritten.



Die Vorteile auf einen Blick:

- Wechseln Sie Ihr Öl zur richtigen Zeit, nicht zu früh oder zu spät
- Ergonomisches Design und robuste Verarbeitung
- Unter fließendem Wasser abwaschbar (IP65)
- Eindeutige Alarmierung nach dem Ampelprinzip über beleuchtetes Display

Art.Nr.	Modell	Messbereich	Genauigkeit	Anzeige	Batterie-Standzeit	Schutzklasse	Maße BxHxT	Preis
101966	Vito Öltester	0.0 to 40.0 %TPM	±2 %TDM	LCD	25h	IP 65	50x170x300	389,00 €

FritoClean 24

FritoClean24 ist ein flüssiger Fritteusenreiniger. Es ist ein Produkt nachhaltiger Forschung. FritoClean 24 kann bis zu 4 Wochen verwendet werden. Er wird nach dem Reinigen der Fritteuse immer wieder in den Kanister aufgefangen und bis zur nächsten Verwendung aufbewahrt.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Deutlicher Ersparnis am Reinigungsaufwand
- Einfache Reinigung ohne Personaleinsatz
- Umweltfreundliche und schonende Reinigung, da biologisch abbaubar
- Optimal saubere Fritteuse und Frittierkörbe
- Längere Lebensdauer der Heizelemente, da Verkrustungen abgebaut werden.
- Bis zu 30 Tage wiederverwendbar
- Gleichzeitige Reinigung anderer Besteckteile oder der Gasausströmköpfe

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Menge	Preis
FritoClean24	Fritteusenreiniger	10Liter Mindestabnahme Menge 2 Kanister	39,00 €



Clean24 Tauchreinigungssystem ist empfohlen von Bundesverband der Lebensmittellektroreure Deutschland e.V

Für gefrorene Pommes Frites

Modell	Öl	Leistung	Herstellung gefrorener Pommes frites				
			L	kW	Portionen á		
					kg/h	150 g	200 g
BASIC+ / VISION							
211	7,5-9	7,5	18	120	90	72	
311	12,5-14,5	11,4	285	190	143	114	
411 - 412	17-20,5	15,0	36	240	180	144	
422	2 x 7,5-9	2 x 7,5	2 x 18	2 x 120	2 x 90	2 x 72	
622	2x 12,5-14,5	2x 11,4	2x 285	2x 190	2x 143	2x 114	
BASIC+ / VISION							
211	7,5-9	9,0	20	133	100	80	
311	12,5-14,5	15,0	32	213	160	128	
411 - 412	17-20,5	18,0	40	267	200	160	
422	2 x 7,5-9	2 x 9,0	2 x 20	2 x 133	2 x 100	2 x 80	
622	2x 12,5-14,5	2x 15,0	2 x 32	2 x 213	2 x 160	2x 128	
BASIC+ / VISION							
211	7,5-9	11,0	22	147	110	88	
411 - 412	17-20,5	22,0	44	293	220	176	
422	2 x 7,5-9	2 x 11,0	2 x 22	2 x 147	2 x 110	2 x 88	
SUPEREASY							
211	7,5-9	7,5	17	113	85	68	
311	12,5-14,5	11,4	27	180	135	108	
411	15-18	15,0	34	227	170	136	
422	2 x 7,5-9	2 x 7,5	2 x 17	2 x 113	2 x 85	2 x 68	
622	2x 12,5-14,5	2 x 11,4	2 x 27	2 x 180	2 x 135	2 x 108	
SUPEREASY							
211	7,5-9	11	20	133	100	80	
311	12,5-14,5	15	30	200	150	120	
411	15-18	22	40	267	200	160	
211	2 x 7,5-9	2 x 11	2 x 20	2 x 133	2 x 100	2 x 80	
622	2 x 12,5-14,5	2 x 15	2 x 30	2 x 200	2 x 150	2 x 120	
PROFI+							
PROFI+ 6	5-7	4,6	14	93	60	56	
PROFI+ 6+6	2 x 5-7	2 x 4,6	2 x 14	2 x 93	2 x 60	2 x 48	
PROFI+ 8	8-9,5	6,9	22	146	110	88	
PROFI+ 8+8	2 x 8-9,5	2 x 6,9	2 x 22	2 x 146	2 x 110	2 x 88	
PROFI+ 10	12-15	6,9	25	166	125	100	
FRITA+							
FRITA+ 8	8-9,5	6,9	165	110	82	67	
ECO							
ECO 4	3-4	3,2	6	40	30	24	
ECO 4+4	2 x 3-4	2 x 3,2	2 x 6	2 x 40	2 x 30	2 x 24	
ECO 6	4-5	3,2	7	47	35	28	
ECO 6+6	2 x 4-5	2 x 3,2	2 x 7	2 x 47	2 x 35	2 x 28	

Allgemeine Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Anerkennung der Lieferbedingungen

- 1.1. Allen Angeboten und Vereinbarungen liegen ausschließlich nachfolgende Bedingungen zugrunde, die durch Auftragserteilung als anerkannt gelten; abweichende Bedingungen des Bestellers, die nicht ausdrücklich schriftlich anerkannt werden, sind nicht verbindlich.
- 1.2. Der Vertrag gilt erst mit schriftlicher Bestätigung des Lieferanten oder wenn der Auftrag ohne vorherige Bestätigung unmittelbar ausgeführt wird, als geschlossen.
- 1.3. Ergänzungen, Abänderungen und Nebenabsprachen bedürfen gleichfalls der schriftlichen Bestätigung des Lieferanten.

2. Lieferung

- 2.1. Die Lieferzeit gilt als nur annähernd vereinbart. Sie beginnt mit dem Tag der Absendung der Auftragsbestätigung und gilt als eingehalten, wenn die Ware zum vereinbarten Zeitpunkt das Werk/Lager verlassen hat oder bei Versandmöglichkeit die Versandbereitschaft dem Besteller gemeldet ist. Bei Lieferverzug ist eine angemessene Nachfrist zu setzen.
- 2.2. Bei späteren Änderungen des Vertrages durch den Besteller, die die Lieferfrist beeinflussen, kann sich die Lieferfrist in angemessenem Umfang verlängern.
- 2.3. Auf Abruf bestellte Lieferungen sind innerhalb angemessener Frist nach Auftragsbestätigung abzunehmen.
- 2.4. Soweit der Lieferer an der Erfüllung seiner Verpflichtung durch den Eintritt unvorhersehbarer außergewöhnlicher Ereignisse gehindert wird, die er trotz der nach den Verhältnissen des Einzelfalles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte - gleichgültig ob im Werk des Lieferanten oder bei seinen Vorlieferanten eingetreten insbesondere behördliche Eingriffe, Betriebsstörungen, Arbeitskämpfe, Verzögerungen in der Anlieferung wesentlicher Roh- und Hilfsstoffe, verlängert sich die Lieferfrist in angemessenem Umfang. Wird durch die vorgenannten Ereignisse die Lieferung oder Leistung unmöglich, so wird der Lieferer von der Lieferverpflichtung frei, ohne dass der Besteller vom Vertrag zurücktreten oder Schadenersatz verlangen kann. Treten die vorgenannten Hindernisse beim Besteller ein, so gelten die gleichen Rechtsformen auch für seine Abnahmeverpflichtung. Die Vertragspartner sind verpflichtet, dem andern Teil Hindernisse der vorbezeichneten Art unverzüglich mitzuteilen.
- 2.5. Wir liefern nicht zur Ansicht - von Ihnen bestellte und von uns ordnungsgemäß gelieferte Ware wird nicht zurückgenommen.

3. Preisstellung

- 3.1. Unsere Angebote sind freibleibend. Es gelten für Angebote und Aufträge grundsätzlich nur die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste.
- 3.2. Die Preise gelten mangels besonderer Vereinbarung ab Werk, ausschließlich Verpackung. Zu den Preisen kommt die Mehrwertsteuer in der jeweiligen gesetzlichen Höhe hinzu.
- 3.3. Wir versichern generell alle Sendungen gegen Verlust und Beschädigung während des Transportes auf Kosten des Bestellers. Auf den Abschluss der Versicherung verzichten wir nur auf ausdrückliche Anweisung.

4. Zahlungsbedingungen

- 4.1. Alle Rechnungen werden von uns an eine Factoringgesellschaft weitergegeben und sind nach 30 Tagen netto zu bezahlen, es sei denn, es besteht ein Rahmenvertrag mit Kunden oder Kundengruppen oder es gab eine Ablehnung der Factoringgesellschaft. In Fall der Ablehnung besteht die Möglichkeit, den Nettorechnungsbetrag per Vorkasse mit 2% Skontoabzug ohne Abzug der Kosten für Fracht, Porto, Versicherung, Verpackung und sonstigem Versand zu begleichen.
- 4.2. Bei Zielüberschreitung ist der Lieferer berechtigt, ohne Mahnung Verzugszinsen in Höhe von 8 % über dem jeweiligen Basiszinssatz zu berechnen.
- 4.3. Wechsel und Schecks werden nur erfüllungshalber sowie nur nach Vereinbarung und unter der Voraussetzung ihrer Diskontierbarkeit angenommen. Diskontospesen werden vom Tage der Fälligkeit des Rechnungsbetrages an berechnet. Eine Gewähr für richtige Vorlage des Wechsels und für Erhebung von Wechselprotest wird ausgeschlossen.
- 4.4. Tritt nach Vertragsabschluss eine erhebliche Gefährdung des Anspruchs auf das dem Lieferer zustehende Entgelt ein, so kann er Vorauszahlung oder Sicherheit binnen angemessener Frist fordern und die Leistung bis zur Erfüllung seines Verlangens verweigern. Bei Verweigerung des Bestellers oder fruchtlosen Fristablauf ist er berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen.
- 4.5. Der Besteller kann nur mit vom Lieferer anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Gegenansprüchen aufrechnen.
- 4.6. Bei Kulanzrücknahme werden mindestens 20% vom Nettowarenwert, mindestens 20,00 € einbehalten. Grundvoraussetzung ist die Rücksendung innerhalb von 14 Tagen nach der Sendung nach vorheriger Genehmigung durch uns. Die Ware muss unbenutzt und original verpackt mit allen zur Verfügung gestellten Dokumentationen sein und uns frachtfrei zugesendet werden.

5. Versand

- 5.1. Der Versand erfolgt ab Werk, sofern keine bestimmte Vereinbarung getroffen ist, ohne Verbindlichkeit für die billigste Versandart.
- 5.2. Die Gefahr geht auf den Besteller über, wenn die Ware dem Versandbeauftragten übergeben worden ist, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z.B. Versandkosten usw. übernommen hat. Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder Platzzusendung bzw. die Abnahme aus Gründen, die der Lieferer nicht zu vertreten hat, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft beim Besteller auf ihn über.
- 5.3. Angelieferte Gegenstände sind, auch wenn sie Mängel aufweisen, vom Besteller unbeschadet der Rechte aus Abschnitt 8. entgegenzunehmen.
- 5.4. Teillieferungen sind zugelassen.

6. Verpackung

- 6.1. Die Verpackung erfolgt in handelsüblicher Weise und auf Kosten des Bestellers. Die Verpackung wird billigst berechnet und nicht zurückgenommen.

7. Eigentumsvorbehalt

- 7.1. Der Lieferer behält sich das Eigentum an der gelieferten Ware bis zur Erfüllung aller Forderungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Besteller vor.
- 7.2. Der Besteller ist berechtigt, diese Waren im ordentlichen Geschäftsgang zu veräußern, solange er seinen Verpflichtungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Lieferer rechtzeitig nachkommt. Er darf jedoch die Vorbehaltsware weder verpfänden noch zur Sicherheit übereignen. Er ist verpflichtet, die Rechte des Lieferanten beim Weiterverkauf auf Kredit zu versichern.
- 7.3. Bei Zahlungsverzug des Bestellers ist der Lieferer berechtigt, auch ohne Ausübung des Rücktritts und ohne Nachfristsetzung auf Kosten des Bestellers die einstweilige Herausgabe der Vorbehaltsware zu verlangen.
- 7.4. Alle Forderungen und Rechte aus dem Verkauf oder einer ggf. dem Besteller gestatteten Vermietung von Waren, an denen dem Lieferer Eigentumsrechte zustehen, tritt der Besteller schon jetzt zur Sicherung an diesen ab. Der Lieferer nimmt die Abrechnung hiermit an.
- 7.5. Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in dem Lieferer abgetretenen Forderungen oder sonstigen Sicherheiten hat der Besteller den Lieferer unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten; dies gilt auch für Beeinträchtigungen sonstiger Art.

8. Gewährleistung und Haftung

- 8.1. Ist die gelieferte Ware mangelhaft oder fehlen zugesicherte Eigenschaften, so hat der Lieferer - nach seiner Wahl - und unter Ausschluss weiterer Gewährleistungsansprüche des Bestellers Ersatz zu liefern oder nachzubessern. Die Feststellung solcher Mängel muss dem Lieferer unverzüglich - bei erkennbaren Mängeln spätestens binnen 8 Tagen nach Entgegennahme der Ware, bei verborgenen Mängeln unverzüglich nach Erkennbarkeit - schriftlich mitgeteilt werden.
- 8.2. Lässt der Lieferer eine ihm gesetzte angemessene Nachfrist verstreichen, ohne den Mangel behoben oder Ersatz geliefert zu haben, so ist der Besteller berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.
- 8.3. Ist gegen den Lieferer als Hersteller eines technischen Arbeitsmittels eine bestandskräftige Untersagungsverfügung nach § 5 GtA ergangen, so kann der Besteller (Händler) verlangen, dass nach Wahl des Lieferanten der sicherheitstechnische Mangel behoben oder die betreffende Ware ausgetauscht oder zurückgenommen wird. Das Verlangen ist ausgeschlossen, wenn 1 Monat vergangen ist, seit der Lieferer dem Händler von der Untersagungsverfügung Kenntnis gegeben hat.

9. Sonstige Schadenersatzansprüche

- 9.1. Schadenersatzansprüche aus Verzug, aus Unmöglichkeit der Leistung, aus schuldhafter Verletzung von Nebenpflichten, aus Verschulden bei Vertragsabschluss und aus unerlaubter Handlung werden ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Lieferanten oder seiner leitenden Angestellten. Die Haftung wird auch für grob fahrlässige Vertragsverletzungen auf den Ersatz des zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses voraussehbaren Schadens begrenzt.

10. Erfüllungsort, Gerichtsstand und anwendbares Recht

- 10.1. Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz des Lieferanten und für alle Rechtsstreitigkeiten, auch im Rahmen eines Wechsel- oder Scheckprozesses, ist das Gericht am Sitz des Lieferanten zuständig, wenn der Besteller Vollkaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder des öffentlich-rechtlichen Sondervermögens ist.
- 10.2. Das Vertragsverhältnis unterliegt grundsätzlich dem deutschen Recht (BGB und HGB). Die Geltung der einheitlichen Kaufgesetze ist ausgeschlossen.
- 10.3. Soweit einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Lieferbedingungen aus irgendwelchen Gründen rechtsunwirksam sein oder werden sollten, wird die Gültigkeit der anderen Bestimmungen davon nicht berührt.

Wichtige Information: Technische Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise in EURO zzgl. gesetzlicher MwSt..

Das Gesetz der Wirtschaft

**Es gibt kaum etwas auf dieser Welt, das nicht
irgendjemand ein wenig schlechter machen und etwas
billiger verkaufen könnte, und die Menschen, die sich
nur am Preis orientieren, werden gerechte Beute
solcher Machenschaften.**

**Es ist unklug, zu viel zu bezahlen,
aber es ist noch schlechter,
zu wenig zu bezahlen. Wenn Sie zu viel bezahlen,
verlieren Sie etwas Geld, das ist alles.
Wenn Sie dagegen zu wenig bezahlen, verlieren Sie
manchmal alles, da der gekaufte Gegenstand
die ihm zugedachte Aufgabe nicht erfüllen kann.**

**Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es,
für wenig Geld viel Wert zu erhalten.**

**Nehmen Sie das niedrigste Angebot an, müssen Sie
für das Risiko, das Sie eingehen, etwas hinzurechnen.
Und wenn Sie das tun, dann haben Sie auch
genug Geld, um für etwas Besseres zu bezahlen.**

John Ruskin, engl. Sozialreformer (1819-1900)