

# Frittier-Technology

Made in Germany





## Schmackhaft frittieren in bester Qualität

Sie benötigen eine Fritteuse, die Ihr Personal durch Bedienfreundlichkeit begeistert und Ihren Gästen dank intelligenter Technik die knusprigsten Leckerbissen beschert?

Dann sind unsere Modelle die richtige Lösung! Abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse haben Sie die Wahl zwischen diversen Ausführungen und Größen. Für welches Modell Sie sich auch immer entscheiden – auf eines können Sie sich verlassen: Kienle Frittier-Technologie bietet Ihnen rund ums Frittieren das Optimum.



## Das Ergebnis

Fachgemäßes Frittieren ist eine kleine Kunst. Wir haben sie unseren Computern beigebracht, damit Sie nur noch auf eine Taste drücken müssen. Kostspieliges Fachpersonal ist nicht mehr nötig, dafür sorgt auch die integrierte Frittierzeitanpassung. Ihren Gästen verhilft das zu unbeschwertem Knuspergenuss – denn die intelligente Technik sorgt dafür, dass Ihre frittierten Speisen genauso leicht bekömmlich und ernährungsphysiologisch wertvoll sind wie anders gegarte Gerichte.

Mit dem Kauf einer Fritteuse entscheiden Sie sich nicht einfach für irgendein Produkt: Die Qualität steht vielmehr für höchste Frittierkompetenz in ihrer reinsten Form. Dank unserer Erfahrung und unserem Fachwissen kreieren wir laufend Innovationen, von denen Sie als Kunde direkt profitieren. Mit unseren Produkten kommen Sie in den Genuss von hochwertiger Technik, Qualität und überlegenem Design. Gefertigt in deutscher Wertarbeit – für unschlagbare Lebensdauer unter härtesten Bedingungen.



# Innovation | Der Bedienkomfort

Mit den Bedieneinheiten **Sirius** und **Primus** bleibt kein Wunsch mehr offen. Zwei Steuerelemente, die in ihrer Handhabung so einfach sind, damit es Freude macht mit ihnen zu arbeiten.

Mit nur drei Tasten bedienen Sie die Funktion und die Programmierung, unterstützt von einer Signalanzeige, die ihre Farbe den einzelnen Betriebszuständen anpasst. Einfach genial!

Wie ein Chamäleon verändert sich das Signalfeld, immer dem Betriebszustand entsprechend.



## Sirius



Die praktische Drehknopfsteuerung bietet Ihnen eine solide Technik – einfach in der Handhabung und tausendfach bewährt. Die Temperaturwahl erfolgt in Schritten von fünf Grad zwischen 145°C und 180°C.



Damit Sie auch bei der Sirius Drehknopfsteuerung auf dem Laufenden sind, steht Ihnen ein vollwertiges Frittierprogramm zur Verfügung.

## Primus



Dieser Frittiercomputer ist unser Meisterstück: ein Knopfdruck – und Ihre Pommesfrites, Frühlingsrollen, Hähnchen durchlaufen automatisch den perfekten Frittierprozess. Das geschieht unschlagbar effizient, sauber, optimal erhitzt und auf die Sekunde genau. Das Gerät überzeugt zudem durch eine automatische Mengenerkennung und die damit verbundene Anpassung der Frittierzeit.



Mit der Programmtaste wählen Sie einfach unter 10 verschiedenen Möglichkeiten.



Mit der Pumptaste starten Sie bei der Option Filtersystem die Pumpe, weiter dient sie für andere Funktionen.

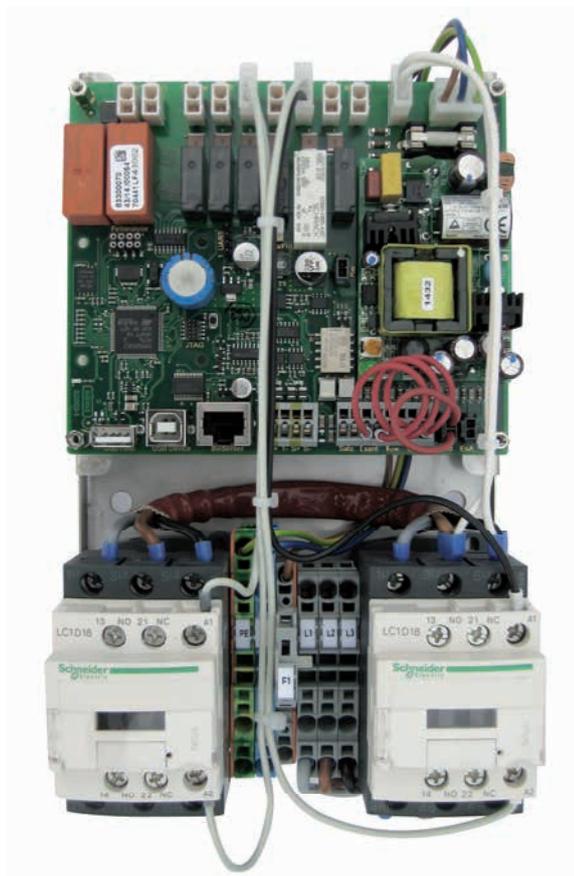
**pr01**

Im Infocfeld werden Ihnen aktuelle Werte und Infos gezeigt, nur dann wenn es nötig ist.



# Präzision | Die ausgereifte Technik

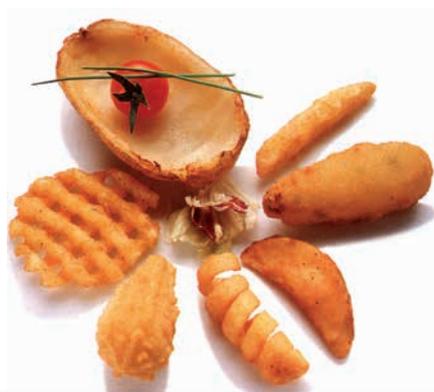
Im Steuer- und Energiezentrum laufen alle Fäden zusammen. Kompakt im abgedichteten Gehäuse werden durch die intelligente Steuerung alle Signale und Befehle verarbeitet und an die Schaltgeräte weitergeleitet.



Wir haben keine Kosten gescheut für ein Optimum an Sicherheit. Ein separater Sicherheitsschaltkreis kontrolliert ständig den Sicherheitsschutz, die Sicherheitssonde und den Fettinhalt.

Ein durch eine Metallhülse geschütztes Thermoelement sorgt für präzise Temperaturmessungen. Ein elektronischer Thermostat mit eigenem Schaltkreis bürgt für zusätzliche Sicherheit.

Ausschwenkbare Heizkörper ermöglichen eine praktische Abtropfstellung. Sie lassen sich ganz aus dem Frittierbecken heben und erleichtern so die Reinigung. Das Gerät schaltet beim Herausschwenken des Heizkörpers automatisch ab.



## Was dieses kleine Genie noch alles kann:

Integriert in allen Modellen ist unser Fettschmelzyklus für das schonende Schmelzen des Fettes.

Das Standby-Programm können Sie nach Ihren Wünschen wählen, auch den Absenkezeitpunkt.

Die Benutzungszeit Ihres Fettes wird aufgezeichnet und Ihnen bei jeder Inbetriebnahme als verbleibende

Restzeit angezeigt. Selbst die Benutzungszeit können Sie frei wählen.

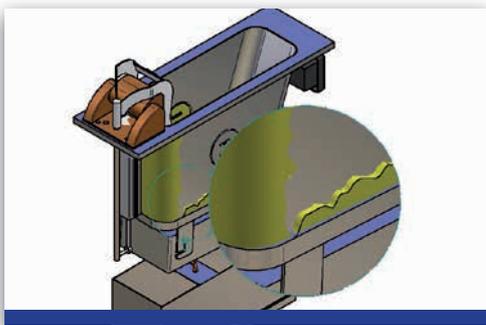
Shaker-Funktion oder Endaktion z.B. Signal, Lift oder Lift + Signal können Sie selbst bestimmen.

# Ökologie | Verpflichtung unsere Umwelt zu schonen

Energieeinsatz minimieren, um ihre Wirtschaftlichkeit zu verbessern. Während der gesamten Entwicklung stand dies in unserem Fokus.

Mit der Heizleistung einer herkömmlichen Fritteuse könnten Sie heute ein Einfamilienhaus heizen. Zum Frittieren benötigen Sie weniger als 30% der Leistung, somit verpuffen Sie 70% der Heizenergie in Ihre Umwelt und belasten gleichzeitig Ihr Küchenklima. Genau hier haben unsere Entwicklungsingenieure angesetzt

## Wärmeeinsatz



Wärme dort zu fesseln, wo sie gebraucht wird – im Ölbecken

**Das Resultat:** Eine hochwertige Ganzflächenisolierung des Fettbeckens reduziert die Wärmeabgabe um ca. 25%.

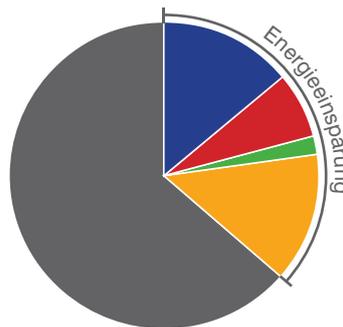
## Peripherieeinsparung



Durch kompl. ausschwenkbare Heizkörper können Sie in kürzester Zeit das mit großen Radien versehene Ölbecken reinigen.

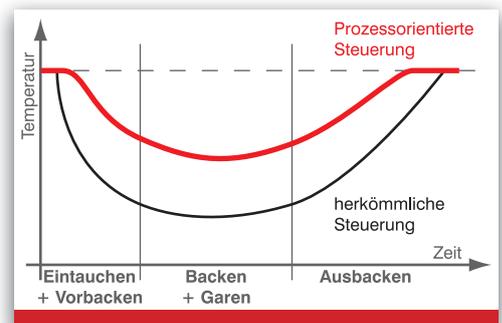
**Das Ergebnis:** Ihr Zeitvorteil bei der Reinigung.

**Energieeinsparung**  
im Vergleich zu einer herkömmlichen Fritteuse



14%  
7%  
2%  
13,5%

## Energieeinsatz



Durch intelligente Steuerungstechnik so steuern, dass die Energie zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort ist.

**Das Ergebnis:** Prozessorientierte Heizleistungssteuerung verringert den Anschlusswert (um ca. 15%).

## Fettpflege leicht gemacht



Durch das „Filter- und Pumpsystem“ können Sie in kürzester Zeit die Fettpflege durchführen. Dadurch verbessern Sie nicht nur Ihre Frittierprodukte sondern auch die Fettbenutzungszeit, die übrigens von unserem Frittiercomputer überwacht wird.

**Ihr Vorteil:** Fettpflege ist Kosteneinsparung und Imagepflege.

# Handhabung | einfach und grandios

## Die tägliche Fettpflege

### Die manuelle Lösung



#### Ein Handgriff genügt

Durch das Öffnen des Ablasshahns durchläuft das Öl zwei übereinanderliegende Filter. Partikel und Verunreinigungen bleiben darin hängen. Das so gereinigte Öl fließt weiter in das Auffangbecken.

### Die professionelle Lösung



#### Ganz automatisch

Das gereinigte Öl läuft ins Becken zurück.



#### Doppelte Reinheitsgarantie

Ein Grob- und ein Feinfilter gewährleisten das optimale Auffangen aller Backrückstände nach dem Durchlauf des Öls.



#### Sauber entsorgen

Das System ermöglicht Ihnen auch das einfache Abpumpen des Altöls in ein Transport- oder Altölfass.

## Geräteausstattung

- ✓ Gehäuse aus Chromnickelstahl
- ✓ tiefes Frittierbecken (30 cm)
- ✓ Beckenisolierung 100% Fläche
- ✓ ausschwenkbare Heizung (Abtropfstellung + Reinigungsstellung)
- ✓ aushängbarer Korbhalter
- ✓ Auffangbehälter mit Teleskopauszug und Grobfilter
- ✓ Auffangbehälter mit Teleskopauszug und Pumpsystem
- ✓ höhenverstellbare Füße

## Steuerungsausstattung

- ✓ kompakt gekapselter Steuerkasten
- ✓ elektronische Temperaturregelung  $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- ✓ Temperaturabtastung direkt im Fettbad
- ✓ separater Sicherheitskreis
- ✓ doppelter Trockengehschutz
- ✓ Standbyfunktion und Fettschmelzyklus serienmäßig
- ✓ Frittierzeiterfassung mit Displayanzeige (Restzeit)
- ✓ Anschluss an Leistungsbegrenzung mit Anzeige
- ✓ Anschluss für Löschanlage mit Fehlermeldung
- ✓ Anschluss an externe Fettüberwachung und Heizerzeiterfassung

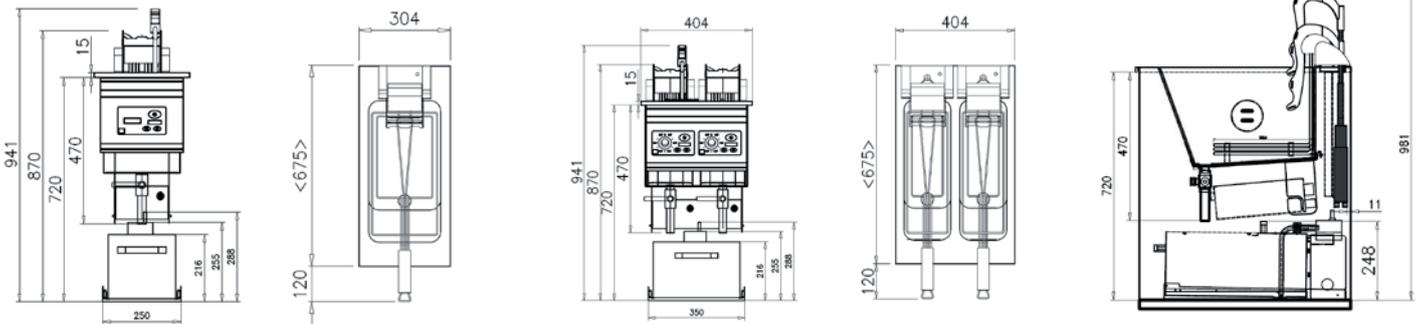
**Modell Primus:** 10 Frittierprogramme mit glatter Bedientastatur

**Modell Sirius:** Drehknopfregelung mit einem Frittierprogramm

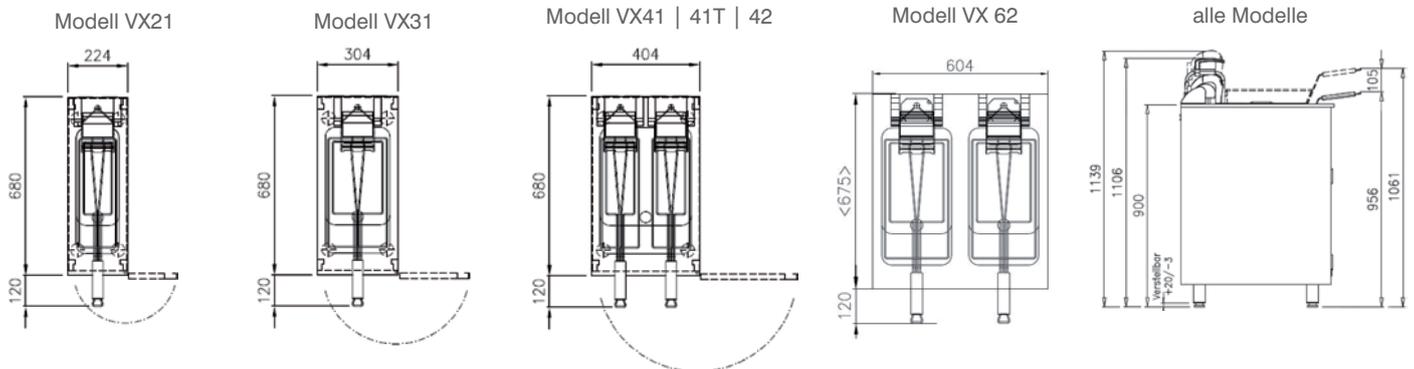
VXE21 204 mm  
VXE31 304 mm  
VXE41 404 mm

VXE42 404 mm  
VXE62 604 mm

alle Modelle



Type	Netto-Gewicht	Ölinhalt l.		Füllmenge der Filterkörbe	empfohlene Füllmenge	Anzahl der Körbe	Stundenleistung	
		Min.	Max.				TK Frittes	vorgeb. Frittes
VX21/VXE21	kg	7	9	1,25 kg	0,90kg	1	17-22 kg	20-25 kg
VX31/VXE31	kg	13	16	1,50kg	1,00kg	1	27-32 kg	30-35 kg
VX41/VXE41	kg	18	23	2x1,25 kg	2x0,90kg	2	2x17-22 kg	2x20-25 kg
VX42/VXE42	kg	2x7	2x9	2x1,25 kg	2x0,90kg	2	2x17-22 kg	2x20-25 kg
VX62/VXE62	kg	2x13	2x16	2x 1,5 kg	2x1 kg	2	2x 27-32 kg	2x30-35 kg



Type	Leistung	Spannung	Netzabsicherung	Zuleitung
VX21/VXE21	7,5kW   5W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60Hz	3x16A	3L + N + PE
VX31/VXE31	11 kW   4,7W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60Hz	3x16A	3L + N + PE
VX41/VXE41	15kW   5W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60Hz	3x25A	3L + N + PE
VX42/VXE42	15 kW (2x7,5)   5W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60Hz	3x25A	3L + N + PE
VX62/VXE62	2 x 11 kW   4,7W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60Hz	2x 3x16A	3L + N + PE
Silofritt	0,65kW	1NAC230V   50/60Hz	1x16A	1L + N + PE