

the **FRYER** company

PRODUCTBROCHURE 2026

Meer capaciteit. Lager energieverbruik. **Minder afhankelijk van personeel.**

Professionele frituurbakwanden, stand-alone en drop-in ketels en automatische frituursystemen. Ontwikkeld en gebouwd in Nederland.

98%

RENDEMENT GAS (HR)

99%

RENDEMENT ELEKTRISCH

100 kg/u

FRIET MET FRYER AUTOMATION

2 mm

RVS AISI 304, NAADLOOS GELAST

De nieuwe generatie frituurinstallaties

FRYER-installaties zijn ontwikkeld op basis van tientallen jaren ervaring. Gert Versloot en Martijn van Ramselaar ontwikkelen, produceren en verkopen bakwanden die zuiniger, krachtiger en makkelijker in onderhoud zijn dan conventionele frituren. De ketels ontwikkelen ze zelf.

Iedere installatie wordt afgestemd op uw formule, werkproces en gewenste productiecapaciteit. Daarbij kijken we ook naar toekomstige groei, personeelsbezetting en energieverbruik. Verkoop, installatie en service lopen via gespecialiseerde FRYER-dealers.

“Onze HR-frituurketels met vlakke bodem besparen ten opzichte van conventionele ketels niet alleen 70% op het gasverbruik, maar ook op het olieconsumptie.”

GERT VERSLOOT, OPRICHTER

“Onze missie is dat klanten zo snel mogelijk zo veel mogelijk perfecte afbakproducten maken. Kwaliteit, capaciteit, duurzaamheid en gebruiksvriendelijkheid zijn onze speerpunten.”

MARTIJN VAN RAMSELAAR,
OPRICHTER



PREFERRED SUPPLIER

**Kwalitaria koos na
vergelijkend onderzoek
voor FRYER-
bakwanden**

Zes redenen om voor een FRYER te kiezen

01

Energiezuinig

HR-gasketels tot 98% en elektrische ketels tot 99% rendement. De modulerende PID-regeling verbruikt buiten de piek niet meer dan nodig.

02

Hoge bakcapaciteit

32-38 kW per gasketel, 10 kW per mand elektrisch. De olie is snel weer op temperatuur, ook bij volle manden achter elkaar.

03

Constante kwaliteit

Temperatuur, baktijd en productinstellingen via het touchscreen. Iedereen bakt volgens hetzelfde programma.

04

Minder fysieke belasting

Mandenlift, transfer en volledige automatisering nemen tillen, onderdompelen en uitschudden over.

05

Eenvoudig schoon

Olie loopt uit de ketels, afzuigpanelen zijn uitneembaar en frontpanelen gaan zonder schroeven los.

06

Gebouwd voor intensief gebruik

Overall exact 2 mm RVS AISI 304, naadloos gelast, met dubbel geïsoleerde ketels. Hygiënisch en corrosiebestendig.

ONDER DE KAP

Eén techniek in iedere FRYER



- ▶ Modulerende HR-gasbrander met PID-regeling
- ▶ Elektrisch: kantelbare elementen, 10 kW per mand
- ▶ Vlakke, schuine bodem met kruimelvanger en koude zone
- ▶ Resistief touchscreen, ook met handschoenen te bedienen
- ▶ CE en DVGW-gecertificeerd (gaskeuring door GWI)

Welke FRYER past bij uw zaak?

Van één losse ketel tot een volledig geautomatiseerde frituurlijn. Kies op basis van uw volume, ruimte en personeelsbezetting.



STAND-ALONE & DROP-IN

Compact, met de kracht van een complete bakwand

- ▶ Gas of elektrisch, 1-4 manden
- ▶ 15-42 liter, 10-38 kW
- ▶ Vanaf 40 cm breed

Pagina 5-6



MAATWERK BAKWAND

Frituren, bakken, warmhouden en uitgeven in één lijn

- ▶ Modulair opgebouwd
- ▶ Hoge of lage afzuiging
- ▶ Voor nieuwbouw en verbouw

Pagina 7



FRYER TRANSFER

Grote batches voorbakken met minder tilwerk

- ▶ Tot circa 10 kg per batch
- ▶ 38 kW HR-ketel, tot 98%
- ▶ Automatisch liftsysteem

Pagina 8



FRYER AUTOMATION

Volautomatisch doseren, frituren en lossen

- ▶ Circa 100 kg friet per uur
- ▶ Hopper voor circa 60 kg
- ▶ Bij personeelstekort en grote pieken

Pagina 9

Compact gebouwd. Groots in capaciteit.

De techniek van een complete FRYER-bakwand in één ketel: vrijstaand onder een bestaande afzuigkap, of ingebouwd in een werkblad, maatwerkmeubel of bakwand.

Stand-alone

Compleet geleverd met onderbouw. Voor uitbreiding, vervanging of extra piekcapaciteit.

- ▶ Snel inzetbaar in een bestaande keuken
- ▶ Te verplaatsen of te koppelen
- ▶ Uit te breiden met filtratie en mandenlift

Gas: kracht, slim geregeld

32 of 38 kW met een rendement tot 98%. De PID-regeling reageert direct op iedere nieuwe batch en verbruikt buiten de piek niet meer dan nodig.

Drop-in

Ketel, bediening, afvoer en vetfilteraansluiting worden vooraf technisch ingepast.

- ▶ Naadloos in maatwerk en bakwanden
- ▶ Touchscreen inbouwbaar in het front
- ▶ Productspecifieke maattekening

Elektrisch: directe controle

10 kW per mand en een rendement tot 99%. De directe verwarming laat de olie snel herstellen na iedere batch.



Stand-alone met touchscreen



Optie: vetlade



Drop-in in een bakwand

15-42 l

INHOUD

10-38 kW

VERMOGEN

1-4

MANDEN

40 cm

VANAF BREEDTE

Modellen Stand-alone & Drop-in

Alle modellen: touchscreen, PID-regeling, dubbel geïsoleerde ketel,
RVS AISI 304. Gasmodellen: 230 V / 0,2 kW. Elektrisch: 400 V.

Stand-alone

MODEL	UITVOERING	INHOUD	VERMOGEN	RENDEMENT	B × D × H (MM)
GAS					
TF2	2 manden	20 l	32 kW	98% HR	500 × 750 × 900
TF3	3 manden	35 l	38 kW	98% HR	680 × 750 × 900
TF4	4 manden	42 l	38 kW	98% HR	860 × 750 × 900
TF44	Ronde ketel	21 l	38 kW	96% HR	630 × 750 × 900
ELEKTRISCH					
ETF1	1 mand	15 l	10 kW	99%	420 × 750 × 900
ETF2	2 manden	20 l	20 kW	99%	500 × 750 × 900
ETF2 Compact	2 manden	20 l	20 kW	99%	400 × 705 × 900
ETF3	3 manden	36 l	30 kW	99%	680 × 750 × 900

Opties

- ▶ Automatische mandenlift (2 of 3 manden)
- ▶ Geïntegreerd pompsysteem
- ▶ Centraal vetfiltersysteem
- ▶ Vetlade i.p.v. aftappijp
- ▶ Lage randafzuiging
- ▶ Frietuitschepbak 1.500 mm
- ▶ Koppelstrip voor stand-alones
- ▶ Set van 4 zwenkwielen

Drop-in (inbouwmaten in mm)

MODEL	INHOUD	VERMOGEN	BLADSPARING	MAAT INCL. FLENS	VRIJE RUIMTE
GAS · 98% HR (TF44: 96% HR)					
TF2	20 l	32 kW	475 × 670	500 × 705	660 × 480 × 642
TF3	35 l	38 kW	650 × 670	680 × 705	670 × 680 × 642
TF4	42 l	38 kW	830 × 670	860 × 705	670 × 820 × 642
TF44	21 l	38 kW	575 × 670	600 × 705	670 × 555 × 642
ELEKTRISCH · 99%					
ETF1	15 l	10 kW	270 × 600	300 × 655	655 × 270 × 530
ETF2	20 l	20 kW	460 × 600	480 × 655	655 × 480 × 530
ETF3	36 l	30 kW	630 × 600	667 × 655	655 × 630 × 530
ETF2 Compact	alleen als stand-alone				

Inbouwen? Dit regelen wij vooraf

Houd bij inbouw rekening met ventilatie, servicetoegang, kabeloverlengte en vrije ruimte onder het werkblad. U ontvangt een productspecifieke maattekening voor uw meubelbouwer, zodat de uitsparingen in één keer kloppen. De meest recente tekening en de definitieve offerte zijn leidend.

Gebouwd rond uw werkproces

Geen keuken of piekmoment is hetzelfde. U kiest de modules; wij en uw dealer maken er één logische werklijn van, met aandacht voor capaciteit, routing, energieverbruik en reiniging.

- ▶ Gas- of elektrische ketels
- ▶ Automatisch vetfiltersysteem
- ▶ Extra schap- en werkruimte
- ▶ Hoge of lage afzuiging
- ▶ Transfer- en liftsystemen
- ▶ Leverbaar in kleur



Rechte ketel

Gas 32/38 kW tot 98%, elektrisch 10–40 kW. 1 tot 4 manden, tot circa 2,5 kg friet per mand.



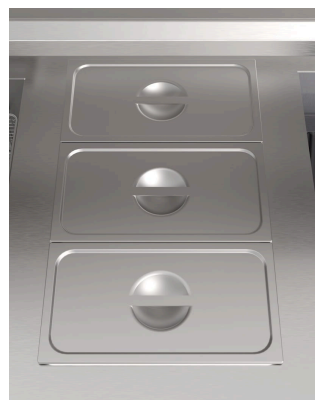
Ronde ketel

Diepgetrokken, 38 kW gas, tot 96%. Batches tot circa 5 kg verse friet.



Spiegelbakplaat

400, 600 of 800 mm breed. Elektrisch (gas op aanvraag), thermostatisch of digitaal.



Bain-marie

Standaard 3 × 1/3 GN, andere indelingen mogelijk. Tot 90 °C, 230 V.



Scoop

Van onderen verwarmd, met vet-wateruitloop. Meerdere breedtes, 230 V.

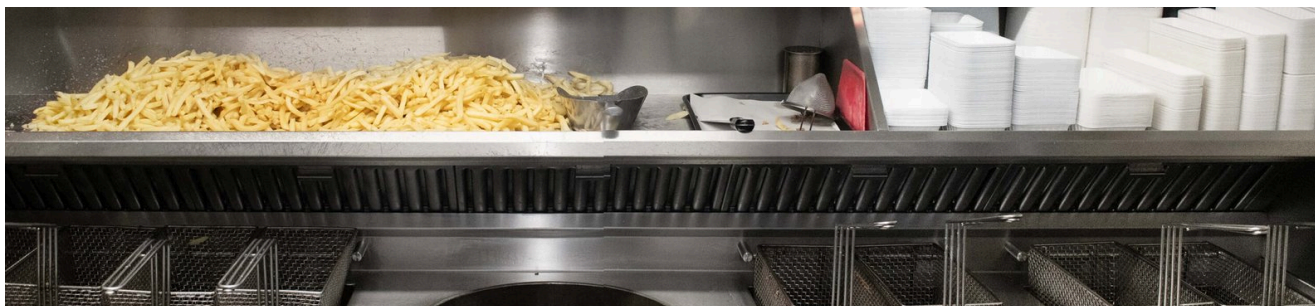


Werkdeel

Werklade, kunststof snijplank en extra opbergruimte naar keuze.

HYGIËNE TOT IN DETAIL

Olie- en waterresten lopen via het afzuigkanaal naar opvangbakken. Lamellenfilters en afzuigpanelen zijn uitneembaar, zonder scherpe randen erachter.





MAATWERK BAKWAND MET TRANSFER · FRITUUR DEN APPEL, AALST (BE)

FRYER TRANSFER

10 kg voorbakken. Zonder zwaar tilwerk.

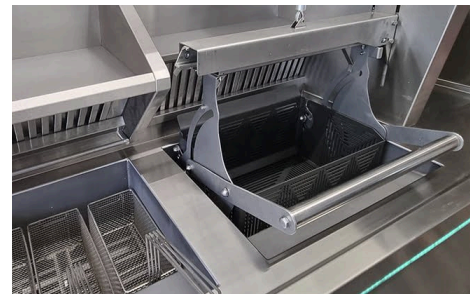
Het automatische liftstelsel neemt het zware en repeterende werk over. Uw team verwerkt grote hoeveelheden verse friet snel, gecontroleerd en ergonomisch.

10 kg
PER BATCH

38 kW
HR-KETEL

98%
RENDEMENT

- ▶ Dubbele lineaire geleiding en contragewicht: stabiel en krachtig kantelen
- ▶ Stil, veilig en in meerdere snelheden instelbaar
- ▶ Volledig geïntegreerd in de maatwerk bakwand



"De transfer werkt snel en stil, wat ons werk zoveel leuker maakt. De ketels zijn krachtig, waardoor wij met gemak grote hoeveelheden kunnen bakken."

EIGENAAR FRITUUR DEN APPEL, AALST (BE)

Meer output. Minder handelingen. Altijd dezelfde kwaliteit.

FRYER Automation doseert, frituurt en lost verse friet volledig automatisch. Het systeem neemt het repeterende werk over; uw team richt zich op portioneren, uitgeven en de gast.



100 kg/u

BEWEZEN PRAKTIJKCAPACITEIT*

60 kg

VOORRAAD IN DE HOPPER

4 assen

VOLAUTOMATISCHE VERWERKING

0

STILSTAND TIJDENS TT ASSEN

01

Vullen

De hopper houdt circa 60 kg verse friet, voor lang produceren zonder bijvullen.

02

Doseren

De ingestelde portie wordt nauwkeurig over de manden verdeeld.

03

Frituren

Manden gaan gecontroleerd in de elektrische ketels; tijd en temperatuur volgen het programma.

04

Lossen

Manden komen uit de olie, worden uitgeschud en gelegeerd in de uitschepbak.

Ideaal voor

Evenementen, stadions en arena's, attractie- en vakantieparken, fastservice- en franchiseformules, grote cafetaria's en productiekeukens. Uit te breiden met een snackdoseersysteem.

*Capaciteit is afhankelijk van product, portiegrootte, temperatuur, baktijd en configuratie. Iedere installatie wordt projectspecifiek ingericht.

BEWEZEN IN DE PRAKTIJK

Van cafetaria tot Johan Cruijff ArenA

"De frituren zijn goed getest bij wedstrijden van Ajax en concerten van onder andere Taylor Swift. Ze dragen duidelijk bij aan kortere wachttijden en een betere kwaliteit friet en snacks."

MARCEL DE JONG, HEAD OF PROJECTS, LEVY EUROPE · JOHAN CRUIJFF ARENA

"De ketels zijn enorm krachtig, waardoor wij grote hoeveelheden kunnen frituren in korte tijd met zo laag mogelijke energiekosten. Goed voor ons, en zeker voor de portemonnee van de ondernemer."

JOEP LEEMANS, ALGEMEEN DIRECTEUR FFC · KWALITARIA

"Juist op drukke momenten heb je de capaciteit nodig om de pieken aan te kunnen. Met een FRYER is dat geen probleem."

KOEN HOITING · DE UURWERKER, GRONINGEN



De Uurwerker, Groningen



Johan Cruijff ArenA



1000 Appels, Waasmunster



Restaria Appelscha



De La Place, Le Bizet



Drielandenpunt, Vaals

KWALITEIT, SERVICE & GARANTIE

Gebouwd om jaren mee te gaan

Iedere module is van hoogwaardig RVS AISI 304, overal exact 2 mm dik en naadloos gelast. Robuust, hygiënisch en corrosiebestendig.

Standaard fabrieksgarantie

7 jaar

OP ELEKTRISCHE RVS-
KETELS

5 jaar

OP GASGESTOOKTE
KETELS

2 jaar

OP ONDERDELEN

Gecertificeerd

CE-gemarkeerd. De gasketels zijn gastechnisch gekeurd door het Duitse GWI (Gas- und Wärme-Institut) en voorzien van een DVGW-certificaat.

Service door specialisten

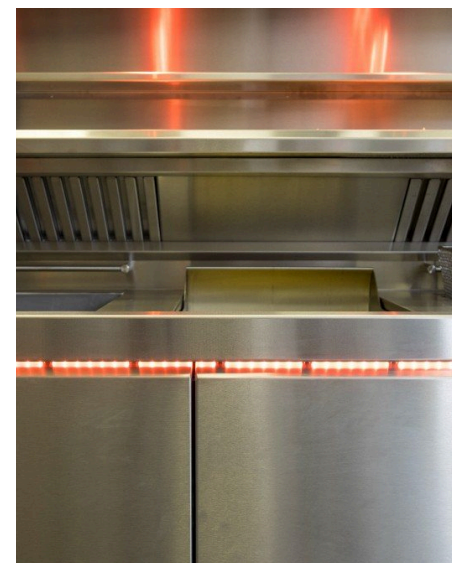
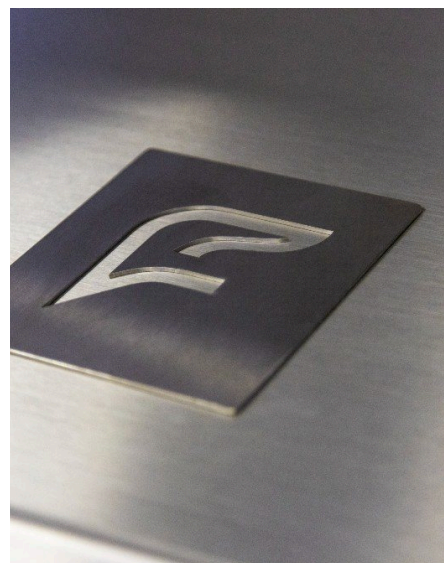
Onderhoud, diagnose en reparatie door getrainde, gecertificeerde servicepartners die de FRYER-techniek volledig beheersen, met originele onderdelen.

Slim schoon te maken

- ▶ Frituurvet loopt eenvoudig uit de ketels
- ▶ Afzuigpanelen rond afgewerkt en uitneembaar
- ▶ Olie- en waterresten naar opvangbakken
- ▶ Gladde bodemplaat, eenvoudig af te nemen



Frontpanelen los zonder gereedschap



KLAAR VOOR DE VOLGENDE STAP?

Plan een proefbak of adviesgesprek

Bespreek uw assortiment, piekmomenten en beschikbare ruimte met uw FRYER-dealer. Samen bepalen we welke configuratie het beste past.

01

Analyse

Volume, pieken, ruimte, energievoorziening en personeel.

02

Voorstel

Configuratie, technische tekening en offerte.

03

Realisatie

Productie in Nederland, installatie, instructie en service.

