

TOPPRESTATIES IN FRITUREN

Meer output. Meer rendement. Altijd controle.

Hoogrenderende frituurinstallaties en slimme automatisering, ontwikkeld en gebouwd in Nederland voor ondernemers die iedere dag méér uit hun frituurproces willen halen.



NEDERLANDSE ENGINEERING. GEBOUWD VOOR IEDERE DAG.

tot 98%
GASRENDEMENT

tot 70 kg/u
2-MANDS CONFIGURATIE

100 kg/u
BEWEZEN IN DE PRAKTIJK

2 mm
RVS CONSTRUCTIE

DE NIEUWE PRESTATIENORM

Meer rendement. Meer controle. Meer marge.

Tijdens ieder piekmoment wilt u snel produceren, constante kwaliteit leveren en tegelijk grip houden op arbeid, energie en olie. FRYER brengt deze doelen samen in één doordacht platform.

TOT

98%

GASRENDEMENT

Bewezen efficiëntie, gekoppeld aan modulerend vermogen en nauwkeurige PID-regeling.

WAAR UW RESULTAAT OP DRAAIT

**Presteren in de piek.
Besparen buiten de piek.**

De installatie levert capaciteit wanneer dat nodig is en stemt het vermogen automatisch af op de actuele vraag. Dat zorgt voor een stabiel bakproces, minder energieverbruik en meer grip op uw rendement.

WAAR U DAGELIJKS HET VERSCHIL MERKT

01

MEER CAPACITEIT

Meer output per uur, ook wanneer de druk maximaal is.

02

CONSTANTE KWALITEIT

Stabiele tijden, temperaturen en productkwaliteit.

03

LAGERE GEBRUIKSKOSTEN

Grip op energie, olie, arbeid en verspilling.

04

ZEKERHEID & CONTINUÏTEIT

Robuuste bouw en praktisch onderhoud voor iedere dag.

MEER RESULTAAT UIT IEDER BAKMOMENT

Meer capaciteit, lagere gebruikskosten en constante kwaliteit — iedere dag opnieuw.

EÉN PLATFORM. VIER OPLOSSINGEN.

De juiste oplossing voor iedere professionele frituurlocatie.

Van compact stand-alone tot maatwerk, transfer en volledige automatisering. Kies de configuratie die past bij uw capaciteit van vandaag en meegroeit met uw ambities voor morgen.



FRYER STAND-ALONE

Voor compacte locaties en extra capaciteit.

Gas of elektrisch | filtratie | touchscreen | 2, 3 of 4 manden



MAATWERK BAKWANDEN

Voor nieuwbouw, verbouwing en complete werkprocessen.

Frituren, bakken, afzuigen en uitgeven in één lijn



FRYER TRANSFER

Voor hoge volumes en zware piekbelasting.

Hoge piekcapaciteit | gecontroleerde lossing | 5 jaar garantie*



FRYER AUTOMATION

Voor personeelsschaarste en constante output.

Doseren, wegen, frituren en lossen in één proces

* Garantievoorwaarden zijn afhankelijk van het product en de gekozen configuratie. Vraag uw FRYER-partner naar de geldende voorwaarden.

MAATWERK & TRANSFER

Gebouwd rond uw praktijk.

Geen locatie, menukaart of werkproces is hetzelfde. Daarom ontwerpen we iedere FRYER-opstelling rond uw beschikbare ruimte, gewenste capaciteit en dagelijkse workflow.



MAATWERK BAKWAND

Eén geïntegreerde werklijn

- Hoge of lage afzuiging
- Gas- en/of elektrische frituurketels
- Bakplaten, grills, bain-maries en uitgifte
- Filtratie, vetpompleiding, opslag en servicetoegang



FRYER TRANSFER

Meer volume. Minder handelingen

- Grote batches in een voorspelbaar ritme
- Mechanisch of automatisch liften
- Gecontroleerde lossing naar opvangzone
- Volledig geïntegreerd in de bakwand

VAN VRAAG NAAR WERKENDE OPSTELLING

01 Inventariseren – Menu, piekcapaciteit, ruimte en werkwijze

02 Ontwerpen – De ideale configuratie voor uw onderneming.

03 Realiseren – Nederlandse productie, installatie en ondersteuning via uw FRYER-partner.

FRYER AUTOMATION

Constance output. Minder handwerk.

BEWEZEN OP DE TT ASSEN

100 KG/U BEWEZEN IN DE PRAKTIJK

Rond 40 °C. Geen stilstand. Een live evenementenomgeving waarin techniek gewoon moet blijven leveren.



Het systeem coördineert dosering, batchgewicht, mandbeweging, baktijd en producttransfer. Uw team houdt de regie over de uitgifte, terwijl het systeem de repeterende en fysiek belastende handelingen overneemt. Het resultaat: constante porties, voorspelbare baktijden, minder fysieke belasting en meer grip tijdens ieder piekmoment.

01

Doseren

Verse friet uit de voorraadbunker.

02

Afwegen

Iedere batch exact geportioneerd.

03

Frituren

Programma, timing en mandbeweging automatisch.

04

Lossen

Het eindproduct naar de uitgiftezone.

Het platform wordt projectspecifiek geconfigureerd. Definitieve capaciteit volgt uit menu, batchgrootte, productconditie en procesopzet.

WAAROM FRYER

Zes redenen die het verschil maken.

Techniek bewijst zijn waarde wanneer u het verschil iedere dag merkt: in capaciteit, gebruiksgemak, productkwaliteit en rendement.



01

Hoge capaciteit

Blijft produceren wanneer de druk maximaal is.

02

Tot 98% gasrendement

Het modulerende vermogen past zich automatisch aan de actuele vraag aan.

03

Constante productkwaliteit

Nauwkeurige temperatuurregeling zorgt voor een voorspelbaar bakresultaat.

04

Minder fysieke belasting

Automatisering neemt repeterende en zware handelingen over.

05

Eenvoudig schoonmaken

Praktisch ontworpen voor dagelijks onderhoud en geïntegreerde filtratie.

06

Gebouwd voor intensief gebruik

Robuuste Nederlandse constructie van 2 mm RVS.

BUSINESSCASE

Minder arbeid. Minder energie. Minder verspilling. Meer grip.

BEWIJS UIT DE PRAKTIJK

Prestaties bewezen in de praktijk.

Zekerheid ontstaat wanneer techniek zich bewijst op de momenten dat het er echt om gaat.



TT ASSEN | 100 kg/u | circa 40 °C | geen stilstand

Automatisering op maximale piekbelasting

Onder maximale piekbelasting bleef de automatisering continu produceren, bij circa 40 °C en zonder stilstand.



BILLYBIRD DRAKENRIJK | Grotere batches | constante kwaliteit | geïntegreerde filtratie

Meer product per batch, constant gebakken

De combinatie van grotere manden, praktische timers en geïntegreerde filtratie ondersteunt capaciteit, kwaliteit en veiliger werken.

UW VOORDEEL

Meer capaciteit, constante kwaliteit en een betrouwbare installatie.

Samen met onze gespecialiseerde dealers ondersteunen wij u met capaciteitsberekeningen, demonstraties, engineering, installatie en technische service. Zo investeert u niet alleen in een frituurinstallatie, maar in een aantoonbaar beter frituurproces.



KLAAR VOOR DE VOLGENDE STAP?

Ontdek wat FRYER voor uw locatie kan betekenen.

Bespreek uw menukaart, werkproces en gewenste piekcapaciteit met ons of uw FRYER-partner. Samen ontwikkelen we een oplossing die past bij uw onderneming, groeiplannen en investeringsdoelstellingen.

01

Analyse

Capaciteit, workflow en rendement.

02

Voorstel

Configuratie, calculatie en engineering.

03

Realisatie

Productie, installatie, training en service via uw FRYER-dealer.

PLAN EEN ADVIESGESPREK OF DEMONSTRATIE

Verkoop, installatie en service via gespecialiseerde FRYER-partners.

THE FRYER COMPANY B.V.

Maarssenbroeksedijk 7, 3542 DL Utrecht | +31 (0)88 2 111 000 | info@thefryercompany.com | www.thefryercompany.com

Specificaties en prestatiecijfers zijn afhankelijk van configuratie, lokale regelgeving en definitieve projectgoedkeuring. Afbeeldingen kunnen optionele uitrusting tonen.