



FRITEUSES ÉVOLUTION ÉLITE HAUT RENDEMENT

**EVOLUTION
ELITE**

Faites des économies d'huile !
Faites des économies de temps !
Privilégiez l'hygiène et la santé de vos clients !

La friteuse Evolution Elite nécessite 40% d'huile de moins dans la cuve, et vous assure la même production de frites !

Cuve de capacité de 14 litres d'huile

Vous augmentez la durée de vie de l'huile car le computron calcule les cycles de filtration.

La friteuse est facile à nettoyer car à chaque filtration, la cuve se rince AUTOMATIQUEMENT.

La filtration est intelligente, facile et rapide, car le computron gère la filtration des cuves une à une (à partir de deux cuves, vous continuez de produire lorsque vous en filtrez une).

La durée de filtration est d'environ 3 à 4 minutes, à chaud.



Caractéristiques

- 40 % d'économie d'huile,
- Friteuses haut rendement,
- Tableau de commandes intuitif : 40 recettes, 10 programmes, 2 touches accès rapide pour chaque panier,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré
- Rinçage de cuves,
- Programmes multiples de nettoyage,
- Remise automatique du niveau d'huile

En option

- Relevage automatique des paniers en fin de cuisson,
- Bac de salage intégrable.



COMPUTRON 8000 Évolution Élite



Remise automatique du niveau d'huile



Poignée externe plus pratique
Indicateur de filtrage

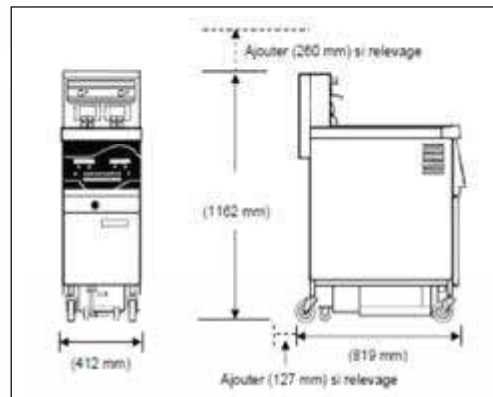
Innovant

FRITEUSE ÉVOLUTION ÉLITE HAUT RENDEMENT

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

Caractéristiques

- Computer EEE intuitif,
- Cuve de capacité de 14 litres d'huile ou 2 x 7 litres,
- Friteuse ouverte haut rendement gaz ou électrique,
- Production 35 kg de frites à l'heure (55 kg avec option 17 kW),
- Réserve d'huile intégrée de 7 litres, pour la remise à niveau automatique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtration intégré sans manipulation (inclus dans le prix),
- Tableau de commandes 12 programmes,
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit,
- 4 roues dont 2 avec freins,
- Relevage des résistances pour nettoyage



Relevage sur grande cuve
ou 2 x ½ cuves.

EEE 141

Référence	Description	Puissance	Dim.(mm)
EEE 141-F	1 cuve	380V 14 kW 35A	L412 x P819 x H1162*
EEE 141-S	2 x 1/2 cuves	380V 14 kW 35A	L412 x P819 x H1162*
EEG 141-F	1 cuve	75,000 BTU/hr	L412 x P819 x H1162*

* avec relevage : rajouter 272mm de hauteur en plus (support de relevage)

Nous spécifier à la commande si modèle avec ou sans relevage désiré et nous consulter pour les modules à 3 ou 4 friteuses.

Possibilité d'intégrer dans la batterie 141/142/143/144, un bac de salage (FDS 210.1) + une lampe (03640)



L'huile : l'élément le plus cher de votre friteuse ...



Référence	Description	Puissance	Dim.(mm)
EEE 142-FF	2 cuves	380V 28 kW 35A	L794 x P819 x H1162*
EEE 142-FS	1 cuve + 2 x 1/2 cuves	380V 28 kW 35A	L794 x P819 x H1162*
EEG 142-FF	2 cuves	150,000 BTU/hr	L794 x P819 x H1162*
EEG 142-FS	1 cuve + 2 x 1/2 cuves	150,000 BTU/hr	L794 x P819 x H1162*

* avec relevage : rajouter 272mm de hauteur en plus (support de relevage)

Nous spécifier à la commande si modèle avec ou sans relevage désiré et nous consulter pour les modules à 3 ou 4 friteuses.

Possibilité d'intégrer dans la batterie 141/142/143/144, un bac de salage (FDS 210.1) + une lampe (03640)

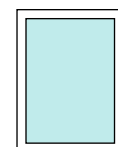
bac de salage (FDS 210.1) + une lampe (03640)
Kit d'assemblage pour FDS 210 et EEE 141/142 ou 143/144



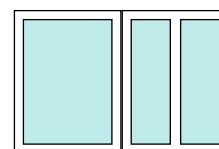
ACCESSOIRES

Référence	Description
85136	Grand panier (sans relevage)
81915	1/2 panier (sans relevage)
ODS30002	Chariot à huile Évolution
14736	Jeu de brosses (obligatoire)
03624	Couvercle de cuve Full
03623	Couvercle de cuve Split
12074	Filtre Pad 30 umt Kit d'assemblage pour 2 friteuses EEE

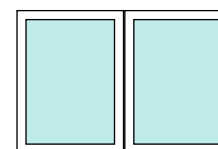
Pour les friteuses gaz, précisez le type de gaz : propane ou naturel.



EEE141-F / EG141-F



EEE142-FS / EG142-FS



EEE142-FF / EG142-FF

économique

FRITEUSE OUVERTE HAUT RENDEMENT

Friteuse simple sans programmation : Computron 1000

Programmation en option : Computron 8000

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

Caractéristiques

COMPUTRON 1000

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile ou 2 x 14 litres,
- Friteuse ouverte haut rendement gaz ou électrique,
- Production 55 kg de frites à l'heure,
- Programmation simple : 1 temps / 1 température,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré (inclus dans le prix),
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit par cycle,
- 4 roues dont 2 avec freins (standard)

*Caractéristiques

COMPUTRON 8000

- Idem
- 12 programmes

OFE321-S 1000

Référence	Description	Puissance	Dim.(mm)
OFE321-F 1000	1 cuve	380V 14 kW 35A	L441 x P949 x H1168
OFE321-S 1000	2 x 1/2 cuves	380V 14 kW 35A	L441 x P949 x H1168
OFG321-F 1000	1 cuve	230V 26kW	L441 x P949 x H1168

Option 1/2 cuve possible sur tous les modèles : nous consulter. F = grande cuve / S= 2 demi cuves.



FRITEUSES OUVERTES

Friteuses simples sans programmation : Computron 1000

Programmation en option : Computron 8000



Caractéristiques

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile,
- Friteuses ouvertes haut rendement gaz ou électrique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit,
- 4 roues dont 2 avec frein,
- Ensemble de 2, 1 ou 3 friteuses, au choix une grande cuve ou 2 demi cuves par friteuse,
- Programmation simple : 1 temps / 1 température.

*Caractéristiques

- Idem
- 12 programmes

COMPUTRON 8000

OFG-323FFF 1000

Référence	Description	Alim. (V)	Puis. (kW)	Dim.(mm)
OFE322-FF 1000	2 cuves	380	28	L847 x P949 x H1168
OFE323-FFF 1000	3 cuves	380	42	L1254 x P949 x H1168
OFG322-FF 1000	2 cuves	230 ⚡	52	L847 x P949 x H1168
OFG323-FFF 1000	3 cuves	230 ⚡	78	L1254 x P949 x H1168

Option 1/2 cuve possible sur tous les modèles : nous consulter. F = grande cuve / S= 2 demi cuves.

ACCESSOIRES

Référence	Description
33824	Grand panier
65466	2/1 panier
33494	Canule de vidange
12102	Carton 100 filtres (obligatoire)
14736	Jeu de brosses (obligatoire)
FS-100	Chariot à huile 32,2 L
	Kit d'assemblage pour 2 friteuses OFE ou OFG



COMPUTRON 1000



FRITEUSES OUVERTES AVEC RELEVAGE INTÉGRÉ COMPUTRON 8000

Caractéristiques

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile,
- Friteuses ouvertes haut rendement gaz ou électrique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré,
- Tableau de commandes 12 programmes,
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit,
- Relevage des paniers en fin de cuisson,
- 4 roues dont 2 avec freins,
- Disponible en 2, 1 ou 3 cuves
- Ensemble de 2, 1 ou 3 friteuses.



OEA -322FF 8000



Référence	Description	Alim. (V)	Puis. (kW)	Dim.(mm)
OEA 321-F 8000	1 cuve	380	14	L441 x P949 x H1440
OEA 322-FF 8000	2 cuves	380	28	L847 x P949 x H1168
OEA 323-FFF 8000	3 cuves	380	42	L1254 x P949 x H1440
OGA 321-F 8000	1 cuve	230 ⚡	26	L441 x P949 x H1440
OGA 322-FF 8000	2 cuves	230 ⚡	52	L847 x P949 x H1440
OGA 323-FFF 8000	3 cuves	230 ⚡	78	L1254 x P949 x H1440

ACCESSOIRES

Référence	Description
33824	Grand panier
50704	1/2 panier
33494	Canule de vidange
12102	Carton 100 filtres (obligatoire)
14736	Jeu de brosses (obligatoire)
FS10-0	Chariot à huile 32,2 L
50814	Couvercle pour friteuse avec relevage

Pour les friteuses gaz, précisez le type de gaz : propane ou naturel.



COMPUTRON 8000

FRITEUSES PRESSION

Disponibles en 4 ou 8 têtes.
Gaz ou électrique.

Caractéristiques

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile,
- Computron 10 :8000 programmes,
- Gestion de l'huile et de l'énergie,
- Programme de nettoyage,
- Livrée avec un système de filtration intégré, sans manipulation,
- Connexion rapide pour la canule de vidange des huiles,
- 4 roues dont 2 avec frein.

Pour les cuves d'une capacité de 4 têtes,
2 paniers sont inclus :

- 1 panier vrac,
- 1 panier 4 étages.



PFE500

Référence	Description	Alim.(V)	Puis.(kW)	Dim.(mm)
Friteuses électriques				
PFE500	Production de 4 têtes par cycle	380	14	L486 x P988 x H1219
Friteuses gaz				
PFG600	Production de 4 têtes par cycle 1 tête = 9 morceaux	230 ▲	25	L486 x P988 x H1219

ACCESOIRES

Référence	Description	PFE500	PFE590	PFG600	PFG690
33494	Canule de vidange	X	X	X	X
12102	Carton 100 filtres (obligatoire)	X	X	X	X
63039	Panier 4 étages	X			
64058	Panier 3 étages			X	
14738	Jeu de brosses (obligatoire)	X	X	X	X
35310	Poignée pour panier	X		X	
44782	Rack de cuisson		X		X
35308	Poignée pour rack ou basket		X		X
36404	Panier de cuisson		X		X

FRITEUSES OUVERTES SPÉCIALES COLLECTIVITÉS SANS RELEVAGE

Caractéristiques

- Cuve de capacité de 36 litres d'huile. 70 kg/heure,
- Friteuses haut rendement gaz ou électrique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré,
- Deux demi-paniers de cuisson par friteuse, soit 3,3 kg de produit,
- Relevage des paniers en fin de cuisson,
- 4 roues dont 2 avec freins,
- Ensemble de 1 ou 2 friteuses,
- Programmation simple : 1 temps/1 température;
- Option Computron 8000 : 12 programmes



OFE8000-341

HENNY PENNY™

Référence	Description	Alim. (V)	Puis. (kW)	Dim.(mm)
OFE341-1000	1 cuve 36 L elec	380	22	L591 x P1042 x H1270
OFE342-1000	2 cuves 72 L elec	380	44	L1131 x P1042 x H1270
Option 8000	COMPUTRON 8000 par cuve			

Référence	Description	Alim. (V)	Puis. (kW)	Dim.(mm)
OFG341-1000	1 cuve 36 L gaz	230	31	L591 x P1042 x H1270
OFG342-1000	2 cuves 72 L gaz	230	62	L1131 x P1042 x H1270
Option 8000	COMPUTRON 8000 par cuve			

ACCESSOIRES

Référence	Description
FDS200	Bac de salage
3547	Rampe de chauffe
3638	Couvercle full
64211	Panier full
21036	Demi-panier
21038	Tiers-panier
14736	Kit de brosses
12102	Carton de 100 filtres
ODS100	Chariot de vidange

FRITEUSES OUVERTES SPÉCIALES COLLECTIVITÉS AVEC RELEVAGE

Caractéristiques

- Cuve de capacité de 36 litres d'huile. 70 kg/heure,
- Friteuses haut rendement gaz ou électrique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré,
- Deux demi-paniers de cuisson par friteuse, soit 3,3 kg de produit,
- Relevage des paniers en fin de cuisson,
- 4 roues dont 2 avec freins,
- Ensemble de 1 ou 2 friteuses,
- Relevage automatique intégré,
- Computron 8000 : 12 programmes.

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions



OFA342

Référence	Description	Alim. (V)	Puis. (kW)	Dim.(mm)
OFA341	1 cuve 36 L elec, relevage	380	22	L591 x P1042 x H1397
OFA342	2 cuves 72 L elec, relevage	380	44	L1131 x P1042 x H1397
OGA 341	1 cuve 36 L gaz, relevage	230	22	L591 x P1042 x H1397
OGA 342	2 cuves 72 L gaz, relevage	230	44	L1131 x P1042 x H1397

ACCESSOIRES

Référence	Description
FDS200	Bac de salage
3547	Rampe de chauffe
3638	Couvercle full
64211	Panier full
21036	Demi-panier
21038	Tiers-panier
14736	Kit de brosses
12102	Carton de 100 filtres
ODS100	Chariot de vidange



Tel : (+216) 71 821 733

E-mail : Contact@lma.tn

22 Rue Kalaat Ayoub, Riadh Andalous, Ariana, 2058 - Tunisie

www.lma.tn