

# FQG

## Friteuses gaz à haut rendement

**Modèles**

- |                                    |                                    |                                    |                                    |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 2FQG30U   | <input type="checkbox"/> 2FQG30U2  | <input type="checkbox"/> 3FQG30U2L | <input type="checkbox"/> 3FQG30U3  | <input type="checkbox"/> 4FQG30U1R | <input type="checkbox"/> 4FQG30U3L |
| <input type="checkbox"/> 2FQG30U1L | <input type="checkbox"/> 3FQG30U   | <input type="checkbox"/> 3FQG30U2R | <input type="checkbox"/> 4FQG30U   | <input type="checkbox"/> 4FQG30U2R | <input type="checkbox"/> 4FQG30U3R |
| <input type="checkbox"/> 2FQG30U1R | <input type="checkbox"/> 3FQG30U1R | <input type="checkbox"/> 2FQG30U1L | <input type="checkbox"/> 4FQG30U1L | <input type="checkbox"/> 4FQG30U2L | <input type="checkbox"/> 4FQG30U4  |



- Économies : 40 % d'huile, 10 % d'électricité
- Filtration entièrement automatique FilterQuick®
- Contrôleur SMART4U®3000
- Capteur optionnel de qualité de l'huile

### Caractéristiques techniques

- La cuve ouverte de 15 litres\* (30 lb) permet d'économiser 40 % d'huile et 10 % d'énergie par rapport à des cuves 2 fois plus grandes, pour cuire la même quantité d'aliments tout en générant moins de déchets.
- Zone de cuisson 33 x 36 x 9,5 cm par cuve pleine et 15 x 36 x 9,5 cm par demi-cuve.
- Technologie SMART4U®
- Le système d'appoint Oil Attendant® remplit automatiquement la cuve avec l'huile du bidon (JIB), idéalement situé dans l'armoire de la friteuse.
- La gestion d'exploitation du contrôleur FilterQuick SMART4U permet de contrôler et de surveiller la qualité de l'huile et des aliments, la durée de vie de l'huile et les performances de l'équipement. Le contrôleur dispose de 20 boutons de cuisson programmables et règle automatiquement la durée de cuisson selon la quantité d'aliments.
- Le système de filtration du bout des doigts, en armoire fermée et entièrement automatique, avec vidange d'huile par l'arrière, est idéalement situé à l'avant de la friteuse.
- Le capteur intégré (en option) surveille la qualité de l'huile et détermine avec précision le moment où l'huile doit être remplacée.
- Des fonctionnalités innovantes propres à la gamme apportent de nombreux avantages, telles que l'impossibilité de filtration simultanée de plusieurs cuves.
- La conception indépendante des friteuses en batteries facilite leur entretien ou leur remplacement, tout en permettant la continuité de fonctionnement des autres appareils.
- Bûleurs à infrarouge haute longévité.
- Thermostat DTR au degré près situé au milieu de la cuve.
- Cuve, porte et panneaux d'armoire en inox.
- Roulettes réglables.
- Socle du JIB réglable en inox.
- Bouclier anti-éclaboussures inférieur.
- Ensemble de gestion de l'huile - comprenant la mise en service de l'huile de cuisson et les couvercles de cuves.

### Options et accessoires

- Capteur de qualité de l'huile
- Datalink™ - Transfert d'informations sur la qualité de l'huile (signalé & menus)
- Relevage de paniers
- Armoire de raccordement
- La vidange de l'huile par l'avant est incompatible avec la vidange de l'huile de cuisson par l'arrière (à indiquer au moment de la commande)
- Panier à sédiments pour cuve pleine uniquement
- Plaque de raccordement pour cuve pleine uniquement
- Chauffe de matière grasse semi-solide/solide
- Plateau ramasse-miettes
- Boucliers latéraux anti-éclaboussures
- Grand panier
- Panier(s) triple(s)
- Coffre du JIB en inox
- Kit de remplissage surélevé

### Caractéristiques générales

Les friteuses électriques Frymaster FQE30U sont les meilleures friteuses à hautes performances et à longue conservation de l'huile du marché, et sont disponibles en modèles de batteries de 2 à 5 friteuses. Avec une exigence de rendement grandissante, les friteuses électriques FQE30U contribuent à l'amélioration des marges par l'économie sur la main-d'œuvre et l'énergie, aux initiatives écologiques et durables, améliorant la sécurité des employés et la qualité sanitaire des aliments.

Le nettoyage de la cuve ouverte en inox est facilité. Les coûts d'exploitation de ces friteuses sont réduits grâce à une quantité d'huile inférieure (30 lb au lieu de 50). La durée de vie de l'huile est prolongée grâce au remplissage automatique (ATO), car une cuve plus petite favorise la part d'huile neuve par rapport à l'huile usagée. Une quantité d'huile inférieure et un intervalle plus long entre les remplissages permettent de réduire les coûts liés à l'huile de plus de 40 %. Le capteur optionnel intégré de qualité de l'huile surveille l'état de l'huile et indique avec précision le moment réel où l'huile doit être jetée, garantissant la bonne qualité des aliments et optimisant la durée d'utilisation de l'huile. La complexité de la surveillance se résume à un simple bouton.

Ces économies réalisées permettent de satisfaire la demande des clients pour une nourriture plus saine et de respecter la réglementation exigeant l'utilisation d'huiles sans acides gras trans, compensant le surcoût de ces huiles. Les performances ASTM dépassent les normes ENERGY STAR® en termes d'efficacité énergétique, rendant les friteuses FQE30U éligibles à des bonus écologiques. Le mode COOL réduit la température dès que la friteuse n'est plus en chauffe, économisant encore de la consommation électrique.

La nouvelle option Datalink™ affiche sur le tableau de bord les données essentielles de cuisson et de filtration recueillies par le contrôleur, et transfère les menus au contrôleur, soit en mode sans-fil, soit via USB. DataLink met à votre disposition toutes les informations nécessaires pour optimiser les bonnes pratiques ainsi que vos marges.

Le système de filtration entièrement automatique (AF), en armoire fermée, est d'une grande facilité d'utilisation. Il encourage une filtration plus fréquente, ce qui permet d'optimiser la durée de vie de l'huile et d'uniformiser la saveur des aliments. Le système AF s'opère du bout des doigts, en façade de la friteuse, sans porte à ouvrir.

La filtration s'opère sur une cuve à la fois. Les autres cuves sont placées en attente, afin de réduire le risque de blessures et de déversement de l'huile.

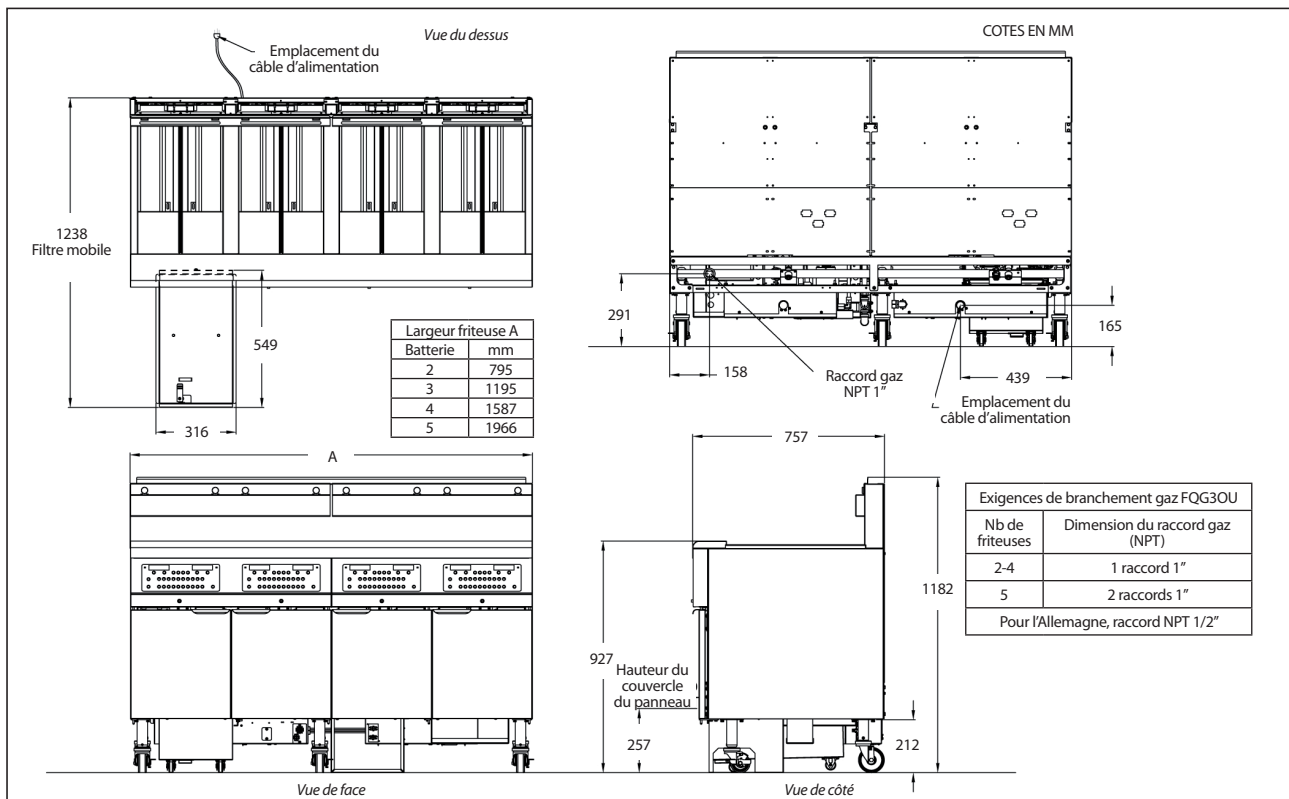
Des alertes de filtration peuvent être programmées par groupe ou par unité. Le nombre de cuissons restantes avant filtration est accessible à tout moment par simple pression sur le bouton du filtre.

- **Gaz 20 & Gaz 25** = Puissance de 70 990 Btu/h (17 882 Kcal/h) (20,8 kW) par cuve pleine
- **Gaz 31** = 68 260 Btu/h (17 194 Kcal/h) (20 kW) par cuve pleine
- **Gaz 20 & Gaz 25** = 35 495 Btu/h (8 941 Kcal/h) (10,4 kW) par demi-cuve
- **Gaz 31** = 34 130 Btu/h (8 597 Kcal/h) (10 kW) par cuve pleine



respecte la réglementation sur les contacts avec les produits alimentaires

# FQG - Friteuse gaz



Modèles	Quantité d'huile	Dimensions globales L x P x H (mm)	Poids net (kg)	Poids emballé (kg)	Classe	Pieds cubes	Dim. emballé L x P x H (mm)
2FQG30U Demi-cuve 2FQG30U	30 lb (15 litres) cuve pleine 16 lb (8 litres) demi-cuve	795 x 757* x 1180*	227	247	77,5	52	970 x 1118 x 1346
3FQG30U Demi-cuve 3FQG30U		1195 x 757* x 1180*	306	328		72	1350 x 1118 x 1350
4FQG30U Demi-cuve 4FQG30U		1587 x 757* x 1180*	390	412		98	1780 x 1118 x 1397

\*Sans relevage de paniers

## Puissances requises

Modèles	De base CE			Options CE
	Contrôles par friteuse	Filtre	Appoint automatique par friteuse	Relevage de paniers par friteuse
FQG30U	230 V 1 A	230 V 5 A	230 V 1 A	230 V 2 A

Disponibles pour le gaz naturel et le propane. Contacter l'usine pour d'autres types de gaz.

## Comment commander ?

**FQG30U** : Friteuse gaz haut rendement, à longue conservation d'huile, cuve ouverte de 30 lb (cuve pleine ou demi-cuve) avec appoint automatique, contrôleur 3000, 14 kW, filtration automatique, capteur de qualité de l'huile en option, roulettes et cuve, porte et panneaux latéraux en inox.

≠	Nombre de cuves	C	Emplacement des demi-cuves : O	H	À raccordement
FQ	FilterQuick			I	Relevage de paniers
G	Gaz	Q	Filtration automatique avec ATO	JJ	Type de gaz : naturel, propane, butane
30	30 lb				
U	Type de cuve ouverte				
A	Nb de demi-cuves : O	D	Contrôleur FQ		

## Remarques

- Un câble d'alimentation est fourni pour chaque cuve pleine ou demi-cuve sur les modèles triphasés.
- Un câble de mise à la terre de 2,7 m est fourni avec les friteuses. Un robinet d'arrivée de gaz de 3,8 cm est obligatoire. Le filetage de raccordement du tuyau d'arrivée ne doit pas être inférieur à celui du raccord fourni avec les friteuses. Se reporter au manuel d'entretien ou aux réglementations locales pour un bon dimensionnement des tuyaux. La pression minimale de stockage du gaz recommandée est de 14,95 mbar (6 po colonne d'eau) pour le gaz naturel et de 27,4 mbar (11 po colonne d'eau) pour le propane. Se conformer à la réglementation locale pour obtenir une pression du brûleur de 7,47 mbar (3 po colonne d'eau) pour le gaz naturel ou de 20,55 mbar (8,25 po colonne d'eau) pour le propane.
- Installer sur un sol plat.**

## Nota

Prévoir un espace libre de 610 mm devant la friteuse pour garantir un bon fonctionnement et son entretien, et un espace libre de 152 mm de chaque côté et sur l'arrière de l'appareil s'il est installé à proximité d'une construction combustible.

Enodis se réserve le droit de modifier les spécifications figurant sur cette fiche sans que cela n'engendre d'obligation vis-à-vis de l'équipement antérieurement ou ultérieurement commercialisé. Rendez-vous sur [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com) pour prendre connaissance des mises à jour.