

WWW.S-FRY.AT

DIE ZUKUNFT DES FRITTIERENS.



ENTWICKLUNGEN

des S-FRY Frittiersystems

Senkrecht frittieren

150-160°C | Fouriersches Gesetz
Stand-By | Isolation
Kürzere Frittierzeit
Energiebedarf von 25kW
auf 17kW reduziert

**Intelligente Software
Speedfryer**

Filterung | 150-160°C | Stand-By
TPM | kontinuierliche Filterung
mit Doppelfilterung

**Programm – Booster
Streich statt Stoßwärme
Kürzere Frittierzeit**

Die smarte Alternative

zu traditionellen Fritteusen

60%

Energie sparender

4x

Mehr Kapazität

50%

Öl sparender

30%

Weniger Fettaufnahme

Frittieren neu gedacht – seit über 100 Jahren überfällig!

Seit 1900 hat sich das Prinzip
des Frittierens kaum verändert.
Doch mit **S-FRY** beginnt
eine **neue Ära in der
Gastronomie.**

Revolutionär

Das patentierte S-FRY
Frittiersystem reduziert
Ölverbrauch, spart Energie,
sorgt für knusprige Ergebnisse
und bietet mehr Kapazität.



Fritteusen – Patent | 525 986

Speedfryer – Patent | 525 986

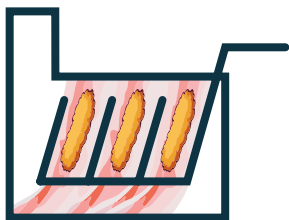
Pommeskorb – Patent | 4268691

DAS S-FRY PRINZIP

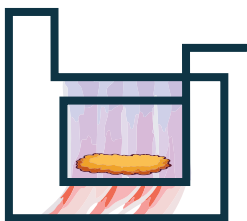
EFFIZIENTES FRITTIEREN

Dank **Streich- statt Stoßwärme** wird das Schnitzel schräg gelagert und nicht schwimmend frittiert. Die patentierte Technologie ermöglicht gleichmäßige Wärmeverteilung, niedrige Temperaturen und kein Wenden.

Das Resultat: Weniger Acrylamid und perfekte Frittierergebnisse.



Streichwärme



Stoßwärme

Streichwärme statt Stoßwärme!

**Kein Wenden und Verkleben
der Frittierprodukte.**



SPEED FRYING SYSTEMS

**Frittierkapazität in
3,5 Minuten**

**8,5 kw = 8 Schnitzel
17 kw = 16 Schnitzel**

Patentnr.: 525 986 | 520 675 | 4268691

A close-up photograph of a metal fryer basket filled with golden-brown, crispy fried chicken pieces. The basket is tilted, and the chicken is the central focus of the left side of the page.

Effizient, knusprig, umweltfreundlich

Das S-FRY Frittiersystem frittiert frische Produkte in nur 2:30 Minuten bei stabiler Temperatur für knusprige Panaden und saftige Speisen. Das automatische Stand-By-System senkt Energieverbrauch und CO₂-Emissionen – ideal für umweltbewusste Gastronomiebetriebe.

Das Plus des S-FRY Frittiersystems

Geringe Frittierzeiten: z.B. Frischschnitzel in 2 min. 30 sec. und TK-Schnitzel in 3-4 min.

Stabile Frittiertemperatur

Knusprige Panade und saftiges Essen

Automatisches Stand-By-System

Gesünder für unsere Umwelt:
Deutliche Senkung der CO₂ Emissionen

Vielfältig Frittieren

Kreative Köstlichkeiten aus der Fritteuse

Unsere Fritteuse kann weit mehr als nur Schnitzel und Pommes. Ob knusprige Zwiebelringe, frittierte Zucchinischeiben oder herzhafte Käsebällchen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Mit der richtigen Technik gelingen unzählige Leckereien in perfekter Knusprigkeit. Wer sich traut, neue Rezepte auszuprobieren, entdeckt eine ganz neue Welt des Frittierens!

Perfekte Soufflierung

Die Kunst der perfekten Panade

Die kunstvoll gebratene Panade entfaltet ihre volle Blähkraft ganz ohne Zusatzmaßnahmen. Das Ergebnis? Ein Schnitzel, das die Gaumen von Feinschmeckern erobert – zart, aromatisch und einfach unwiderstehlich!

Beste Pommes

Knusprig und schmackhaft – der perfekte Begleiter

Dank unseres innovativen Pommeskorbs werden die Pommes Frites oben sowie auch unten mit gleicher Temperatur (160°) frittiert. Außen goldbraun und knusprig, innen fluffig und zart – so schmecken die besten Pommes! Die S-Fry-Technologie reduziert die Fettaufnahme ohne Geschmackverlust. In unseren Körben integrierte Kammern lassen das Öl ungehindert nach oben strömen und sorgen so für eine knusprige Textur.



PLUG & COOK

Flexibel. Austauschbar. Immer einsatzbereit.

Mit dem innovativen Plug & Cook-System lassen sich Komponenten der Fritteuse schnell und mühelos austauschen. Ob Heizelement, Temperatursensoren oder selbst die gesamte Steuereinheit – die modularen Bauteile können mit wenigen Handgriffen gewechselt werden, ohne aufwendige Demontage. So bleibt die Fritteuse stets einsatzbereit und passt sich flexibel an unterschiedliche Anforderungen an. Ein unkompliziertes System für mehr Effizienz und Komfort in der Küche!



Heizelemente



**Temperatursensor
PT100**



Steuereinheit

Fernwartung & Datensammlung

Die intelligente Steuereinheit der Fritteuse ermöglicht eine effiziente Fernwartung und erfasst kontinuierlich Betriebsdaten sowie die Ölqualität. Sie erkennt Optimierungspotenziale bei der Reinigung, sodass Mitarbeiter gezielt sensibilisiert werden können – für maximale Leistung und Langlebigkeit.

Keine Acrylamide

Gesundes und Leckeres Frittieren ohne Acrylamid

Mit der richtigen Technik kann Frittieren gesünder sein! Durch moderate Temperaturen von 150.160°C entsteht kaum Acrylamid – ein Stoff, der ab 170°C vermehrt gebildet wird und ungesund ist.

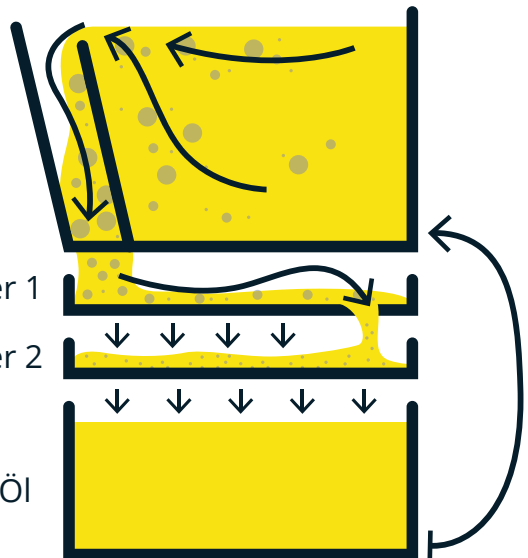
Zusätzlich sorgen wir durch ständiges Filter dafür, dass das Öl länger hält und sauber bleibt. So schmecken Pommes, Chips & Co. nicht nur knuspriger und frischer, sondern auch gesünder! Diese Methode ist ideal für alle, die frittierten Genuss lieben – und zwar ohne schlechtes Gewissen.

Überlauf – Erste Filterung

Doppelfilterung – Feinfilter 1

Doppelfilterung – Feinfilter 2

Unterbecken – gefiltertes Öl



PRODUKTE

Die Zukunft des Frittierens



Klein-/Pommesfritteuse



Großfritteuse



Doppelbeckenfritteuse
(Groß/Klein & Groß/Groß)

Drop-In und Stand-Alone
Varianten verfügbar

Sondermodelle möglich

Mit und ohne
Ablagefach verfügbar

ZUBEHÖR

Optimales Frittieren garantiert



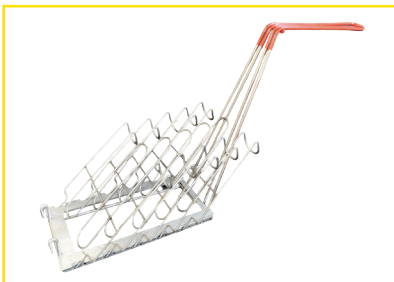
Pommeskorb

Größen: S | M | L



Speed Fryer Schnitzel

200g und 300g



Speed Fryer Cordon

5 Stück



Speed Fryer Fisch

16 Stück



Kleinkorb

Der Allrounder

Eine Erfolgsgeschichte der Innovation

Was als Abschlussarbeit zum Thema Strömungslehre begann, wurde zur Revolution in der Frittiertechnik: Harry Oosten, der Entwickler von S-FRY, hatte die Vision einer völlig neuartigen Fritteuse. Nach mehr als zwei Jahren intensiver Forschung entstand das patentierte S-FRY Frittiersystem – basierend auf der natürlichen Strömung.

Dabei wurden sämtliche Nachteile herkömmlicher Fritteusen eliminiert: zu hohe Temperaturen, Temperaturschwankungen, begrenztes Volumen, Verkleben der Produkte, ständiges Wenden und komplizierte Reparaturen gehören der Vergangenheit an.

Das Ergebnis:

S-FRY – die Zukunft des Frittierens.





S-FRY EINSATZGEBIETE

CHE | DEU | CZE | HUN | AUT
NLD | POL | HRV

TECHNOLOGIE MADE IN AUSTRIA



Speed Frying Systems GmbH

Stammeregg 35-36, 8552 Eibiswald

0664 73 86 95 51

office@s-fry.at

www.s-fry.at

Patentnr.: 525 986 | 520 675 | 4268691