



**Olfo**®

Optimizing lifetime of frying oil

**F**  
français  
V 2.0

**GASTROFRIT**®

## Friteuse professionnelle Olfo

La friteuse Olfo répond à tous les besoins de la cuisine professionnelle en matière de friture.

Olfo est conçue pour une utilisation par les chaînes de restauration. Sa simplicité de manipulation et la stabilité de sa structure sont parfaites pour permettre une intervention régulière des utilisateurs. Les paniers et les surfaces clés d'utilisation ont été consolidés et renforcés. Au quotidien, frire est un jeu d'enfant grâce aux signaux sonores et au levage automatique des paniers. De plus, l'appareil calcule sur demande le temps de friture ainsi que la qualité de friture souhaitée.



Une gestion innovante de l'huile vise à ne plus devoir changer cette dernière. À condition que l'installation soit utilisée chaque jour et soit aussi suffisamment sollicitée pour permettre que de l'huile fraîche soit ajoutée à l'huile de friture régénérée. Grâce à la surveillance de température électronique combinée avec le système automatique de filtrage, l'huile de friture est traitée et régénérée en douceur.

Assemblage de l'appareil idéal avec ses options

À vous d'assembler votre friteuse en fonction de vos besoins. Vous pouvez faire votre choix parmi toute une gamme allant de la friteuse économique pour un camion snack à un appareil de plus grande qualité destiné aux chaînes de restauration. À travers notre infrastructure de montage moderne, toutes les fonctions sont disponibles en option. Chez nous, même les exécutions spéciales se déclinent dans le modèle standard. Pour les restaurants gastronomiques, nous proposons des paniers à frire pour pommes allumettes ou, pour les techniques de friture spéciales telles que le « tempura fried », notre système électronique peut être programmé selon les besoins spécifiques. Pour les restaurants de poisson, nous vous proposons des paniers supplémentaires spéciaux avec grille à poisson, etc.

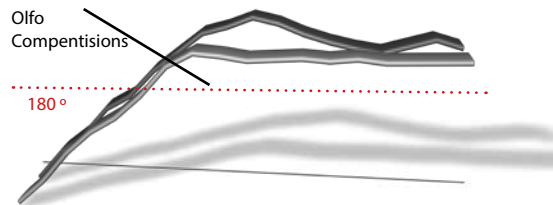
## Commande

### De première qualité

Les fondements stratégiques les plus importants de Gastrofrit® sont la robustesse et la fiabilité de ses appareils. Nous en avons fait une réalité avec l'unité de commande que nous avons repensée en 2008,

la Fittingbox. Une commande modulaire pour garantir un changement aisé constitue la condition idéale pour les activités d'assistance à l'international. De cette façon, nous sommes à même de garantir tout simplement une assistance de premier ordre, en demandant à des semi-professionnels d'échanger simplement l'unité de commande sur place. La Fittingbox est une unité autonome, qui comprend tous les composants électroniques pertinents. Le système électronique et son logiciel sont adaptés en permanence à l'état de la technique et complétés avec des fonctionnalités modernes telles que le WiFi.

Tous les modèles sur pieds Gastrofrit® et même les Pastacooker disposent de la même commande standardisée Fittingbox. Toutes les connexions électroniques sont emboîtées et l'unité est facilement montée



### Les atouts de la nouvelle Fittingbox :

- Toutes les pièces s'emboîtent (par exemple, l'équipement du contrôle d'huile peut être complété ultérieurement.)
- Affichage à deux lignes en temps réel : infos pour un affichage complet des indications et des erreurs
- Fonction de veille : (réduction progressive et programmable de la température)
- Circuit par impulsin avec contacteur statique (SSR - Solid State Relais) ultra-moderne. Vous économisez énormément d'électricité par rapport au circuit de protection. En combinaison avec la mesure de température avec le PT-1000, la commande et la surveillance ne peuvent pas être dépassées.
- La commande est équipée d'interfaces WiFi et USB.
- L'ensemble de la commande de l'utilisateur est structuré de façon simple et logique.

## Filtrage d'huile automatique

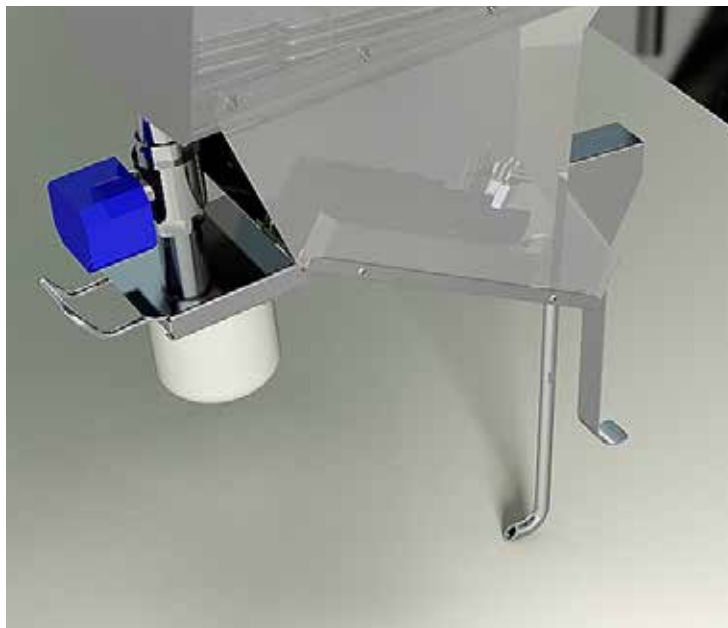
L'ingénierie OLFO et le développement se sont concentrés sur la régénération de l'huile de friture. Notre expérience longue de plusieurs décennies dans la fabrication de friteuses y a joué un rôle majeur.

Le tout nouveau système de filtrage d'huile offre la possibilité de nettoyer l'huile de friture en appuyant sur un bouton. L'huile est vidangée grâce à un robinet électrique et simultanément filtrée grâce au système de filtrage et régénérée dans la partie inférieure. Tout d'abord, l'huile chaude est filtrée dans un collecteur à l'aide d'un textile non-tissé résistant à la chaleur. Au cours de ce processus, les particules microscopiques de saleté les plus fines ( $40 \mu\text{m}$ ) sont éliminées. Le non-tissé est sur un rouleau et peut être découpé à l'aide d'un couteau circulaire, résidus compris, puis être éliminé avec les résidus.

Le chauffage continu des particules raccourcit considérablement la durée de vie de l'huile de friture. Le filtrage peut être réalisé avec l'huile chaude peu après l'heure de pointe, après le service du midi par exemple.

En combinaison avec Magnesol, les particules microscopiques sont filtrées ( $\mu\text{m} = 120$ ) et la friture est régénérée grâce à un procédé chimique. Suite à ce processus, l'huile peut être réutilisée, même après un usage intensif. Avec le système automatique de filtrage d'huile et son utilisation correcte, les composants polaires ne sont pas dépassés de 22 %. Le processus de filtrage est commandé et surveillé électroniquement. Les bassins sont ouverts automatiquement les uns après les autres et l'huile est filtrée et régénérée en continu. L'objectif est de ne plus devoir remplacer l'huile mais de seulement en rajouter.

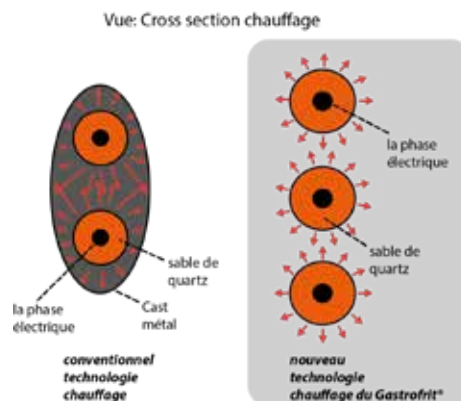
*En combinaison avec le chauffage qui peut être débranché, le nettoyage est simple, rapide et confortable. Cela présente sans aucun doute un avantage de prendre en compte l'aspect nettoyage d'un appareil dès son acquisition. Demandez notre calcul de rentabilité.*



## Technologie de chauffage intelligente

Une émission d'énergie régulée et contrôlée du chauffage constitue la mesure la plus importante en vue d'allonger la durée de vie de l'huile. Les friteuses qui répartissent leur énergie sur une surface trop petite abîment l'huile de friture dès sa première utilisation. Il existe un risque d'augmentation du taux d'acrylamide, connu pour accroître le risque de contracter un cancer. Gastrofrit® chauffe l'huile à l'aide d'un chauffage à trois registres et a la plus grande surface de chauffe possible. L'énergie est répartie au-dessus de la surface et reste inférieure à  $2,2 \text{ Watt par cm}^2$ . La fonction de veille avec réduction de la consommation.

*énergétique peut se régler individuellement.*



## Watchvolume



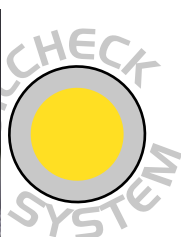
### Garantie de qualité

Les pommes frites sont un bon exemple des comparaisons de qualité faites par les hôtes. Grâce au nouveau système Watchvolume de GastrofritÂ®, la qualité est prédéfinie par la direction et elle peut être atteinte sans difficulté grâce à un système simple de garantie de la qualité.

### Le système Watchvolume

Le système électronique calcule le temps de friture en fonction de la quantité à frire. Lorsque la qualité de friture souhaitée est atteinte, soit le panier est hissé hors du bain à l'aide du système de levage automatique, soit l'utilisateur en est informé grâce à un signal acoustique. (Il est possible de régler le volume du signal acoustique)

## Oilcheck System



### Système de contrôle de l'huile Mesure électronique en continu

L'huile de friture est souvent éliminée trop tôt. La personne qui en est chargée préfère ne pas prendre de risque et considère une huile foncée ou utilisée depuis longtemps comme mauvaise. Une mesure précise peut permettre des économies considérables. Autres atouts du système intégré de contrôle de l'huile :

#### Les atouts en un coup d'œil :

- Pas de transfert d'huile et, donc, pas de valeurs incorrectes d'un bain de friture à l'autre, contrairement à ce qui peut arriver avec les instruments de Handheld
- Pas de mesure incorrecte en raison d'une mesure effectuée sur la surface plus encrassée, contrairement à ce qui peut arriver avec les instruments de Handheld
- Plus d'appareil externe requis
- Les manipulations ne sont pas possibles
- Émission discrète des résultats
- Peut être lié à un système de garantie de la qualité
- Un résultat est calculé grâce à une mesure précise de la température (PT-1000)
- Affichage des composants polaires en pourcentages
- Selon le calcul de rentabilité, l'acquisition est amortie dans un délai de 5 à 14 mois
- Des milliers de mesures sont réalisées et utilisées pour le résultat

## Powerheizung



### Plus de puissance pour les chefs professionnels

Le Power chauffage est un chauffage, pouvant également être utilisé par la suite. L'efficacité est augmentée d'environ 30%. Si vous avez de hautes fréquences de clients en peu de temps il fait en tout cas du sens de élargir le système avec le chauffage puissant.

Vous avez ainsi un dispositif de haute performance précise. Avec un taux moyen d'occupation de la friteuse, l'alimentation n'est pas trop différente par rapport à l'utilisation énergétique du chauffage normal. Nous renonçons à la commande du contacteur inexact. En pulsant avec l'énergie. Notre technologie de chauffage puissant est construite selon nos directives d'économie. L'huile de friture n'est pas surchauffée ou s'use inutilement.

### Un chauffage qui peut être débranché



### Nettoyage quotidien = 10 minutes

Le transfert de chaleur d'un chauffage se trouvant directement dans l'huile constitue jusqu'à aujourd'hui la méthode la plus efficace et la plus rapide. L'énergie est émise quasiment à 100 % directement. L'inconvénient réside dans le nettoyage.

Le nettoyage de la friteuse constitue généralement la tâche la plus lourde et la plus désagréable. Avec l'option de chauffage pouvant être débranché et retiré, ce dernier peut être nettoyé sans difficulté dans la zone humide. Le chauffage peut passer en machine. Même la zone destinée aux casseroles est ainsi facilement accessible. Afin de mieux éliminer la saleté et les résidus, le chauffage peut tremper dans un liquide de nettoyage. Des thermostats encrassés ont un effet fortement isolant et réduisent la durée d'utilisation.

#### Les atouts en un coup d'œil :

- L'intérieur de la friteuse est facile à nettoyer
- Le chauffage passe au lave-vaisselle
- Facilité d'entretien
- Il est possible de passer à tout moment au chauffage Power

## calcul de l'investissement

Marque			Gastrofrit®	Concurrent NL	Concurrent US
Modèle	Catégorie		F3-1200		
l'inflation n'est pas compris					
Prix bruts					
	Appareil		21882.00	29950.00	28861.00
	Ordinateur		2100.00	6108.00	-
	Filtration		3742.00	4350.00	4019.00
	Dispositif contrôle d'huile intégré en option. (Oilch		1950.00	non	non
Prix d'acquisition			27724.00	40408.00	32880.00
Différence à Gastrofrit®				12684.00	5156.00
Données techniques					
Cons. d'énergie	kW		42.4	51	44
Contenu d'huile	litre		2x9/2x17	3x15	2x11/2x22
			52	45	66
Coûts d'exploitaton pour 3 jours			EURO	EURO	EURO
Premier remplissage	Pro Liter €	1.7	88.40	76.50	112.20
Différence premier remplissage d'huile				-11.90	23.80
Huile additionnel p.j.	p.litre €	1.70	6.50	6.50	6.50
4 h fonctionnement	kW x12h à €	0.29	49.18	59.16	51.04
4 h standby (10%)	kW x12h à €	0.29	4.92	5.92	5.10
Coûts d'exploitaton pour 3 jours			181.81	167.06	216.16
Coûts d'exploitaton pour 1 mois (30 jours)			1'818	2'386	2'788
Coûts d'exploitaton pour 1 an (360 jours)			21'817	28'636	33'456
Différence des coûts d'exploitation annuels				6'819	11'640
Coûts d'exploitation sur 7 ans			152'718	200'454	234'195
Prix d'acquisition des friteuses			27'724	40'408	32'880
Montant totale des coûts			180'442	240'862	267'075
Différence des coûts totaux sur 7 ans				60420	86633
* Les coûts pour service, réparation et financement ne sont pas inclus.					
Une nettoyage régulier de l'huile peut baisser les coûts de l'huile de friture de 25 à 40%.					
Il est fortement recommandé d'investir en pompes et filtres.					
Avec le dispositif de contrôle d'huile vous avez la garantie.					
10% de moins que indiqué dans le catalogue qui était la base de la calculation.					
Capacité horaire frier les frites			108kg	96kg	98kg

### Remarques concernant les statistiques

Les périodes d'interruption de l'activité ont un impact significatif sur le chiffre d'affaires, la trésorerie et le bénéfice.

Gastrofrit offre une fonction de veille électronique, avec laquelle la friteuse économise l'énergie et réduit la température en continu pendant les périodes creuses.

Avec le système Watchvolume, il est possible de travailler efficacement malgré une température en mode veille.

1. L'utilisateur peut activer la touche de la fonction de levage.
2. Le bassin est chauffé.
3. Les aliments sont frits.
4. Le panier est levé du bassin et l'utilisateur est informé

par un signal sonore.

Cela constitue un immense avantage comparé aux concurrents les plus connus.

Les expériences révèlent que les dispositifs de levage du panier diminuent le stress en cuisine et garantissent en permanence une très haute qualité de la friture.

Le nettoyage n'est plus une corvée compliquée et désagréable et requiert en tout 10 minutes maximum. Le filtrage automatique prolonge énormément la durée d'utilisation de l'huile de friture.

## Varianten und technische Daten



indications	norme	Power-Chauffage
puissance	2 x 7.2 kW 2 x 14 kW	2 x 9.8 kW 2 x 18 kW
fusible	2x11 A + 2x21 A	2x15 A + 2x25 A
tension	4x3x400V,3PNE	4x3x400V,3PNE
capacité	52 Lt	52 Lt
panier à friture	4 - 6	4 - 6
puissance horaire	2x17kg de frites surgelés/h 2x37kg de frites surgelés/h	2x23kg de frites surgelés/h 2x50kg de frites surgelés/h



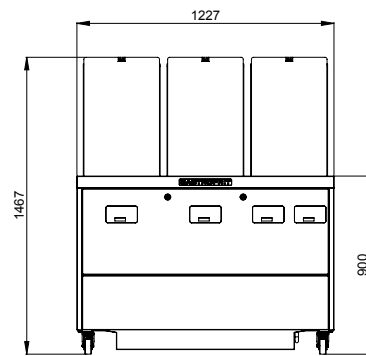
indications	norme	Power-Chauffage
puissance:	3 x 14 kW	3 x 18 kW
fusible	3x21 A	2 x 26 A
tension	3 Stck. 3x400V,3PNE	4 Stck. 3x400V,3PNE
capacité	51 Lt	51 Lt
panier à friture	3 - 6	3 - 6
puissance horaire	3x37kg de frites surgelés/h	3x50kg de frites surgelés/h



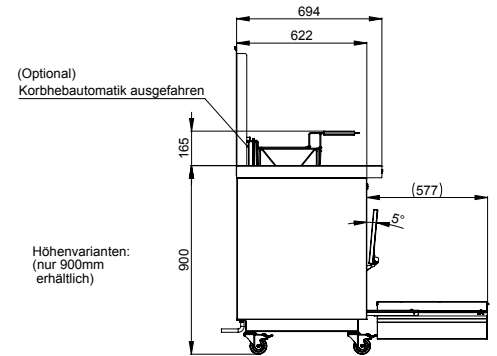
indications	norme	Power-Chauffage
puissance	4 x 7.2 kW und 1 x 14 kW	4 x 9.8 kW und 1 x 18 kW
fusible	1x21A + 4x11A	1x26 A + 4x15 A
tension:	5 Stck. 3x400V,3PNE	5 Stck. 3x400V,3PNE
capacité	53 Lt	53 Lt
panier à friture	5 - 6	5 - 6
puissance horaire	4x17kg de frites surgelés/h 1x37kg de frites surgelés/h	4x23kg de frites surgelés/h 1x50kg de frites surgelés/h



indications	norme	Power-Chauffage
puissance	2x 7.2 kW und 1x 14 kW und 1.1 kW	2 x 9.8 kW und 1x 18 kW und 1.1 kW
fusible	1x21A + 2x11A	1x26A + 2x15A
tension	3x3x400V,3PNE 1x230 V,PNE	3x3x400V,3PNE 1x230 V,PNE
capacité	32 Lt	32 Lt
panier à friture	3 - 4	3 - 4
puissance horaire	2x17kg de frites surgelés/h 1x37kg de frites surgelés/h	2x23kg de frites surgelés/h 1x50kg de frites surgelés/h

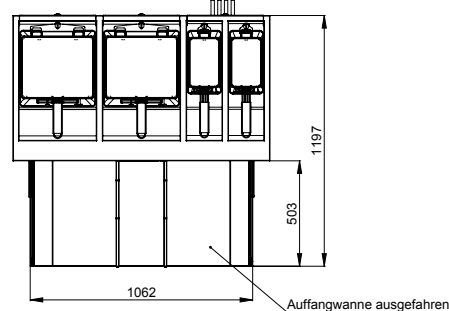


VORDERSEITE

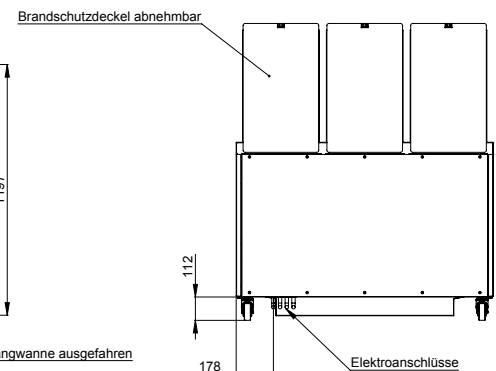


SEITENANSICHT von LINKS

DRAUFSICHT



RÜCKANSICHT



## Purification de l'air (désinfection) sans évacuation

### Installation de ventilation au plasma avec système

En particulier pour les restaurants pour lesquels, pour diverses raisons, il n'est pas possible de recourir à un dispositif d'évacuation de l'air à travers le bâtiment et sur la façade, comme p. ex. sur les bâtiments classés, les installations compactes de ventilation au plasma offrent une solution optimale. Elles permettent d'acheminer l'air de la cuisine purifié des graisses et mauvaises odeurs directement vers l'extérieur.

Dans le cadre d'un procédé d'amenée, de circulation et d'évacuation d'air, la technologie basée sur le plasma élimine les plus petits composés carbonés gazeux ou organiques, tels que les molécules odorantes et graisseuses, les virus, les bactéries et les spores. Un filtre de fumée bleue complémentaire peut être installé en option afin de traiter la fumée de façon optimale.

À cet égard, l'air qui doit être purifié est soumis à trois étapes :

Le pré-filtre pour le gros de la saleté et la préparation aux étapes suivantes. L'étape du plasma, qui élimine les germes de l'air pré-filtré et détruit entièrement les graisses. Enfin, la troisième étape, qui comprend un filtre à charbon actif et retient les substances odorantes n'ayant pas encore été oxydées.

Les ventilateurs de circulation DC peuvent être réglés en continu, ce qui leur permet d'être presque totalement silencieux et hautement efficaces.

Dans le cas de volumes réduits d'air à évacuer, il est également possible d'en envisager l'utilisation comme technique de ventilation en respectant les réglementations applicables, de sorte que cela peut être mis en œuvre à tout endroit et à tout moment dans vos systèmes de Front Cooking.



## Schweizer Familienunternehmen



### Une entreprise de confiance

Depuis 28 ans, chez Gastrofrit<sup>®</sup>, nous fabriquons des friteuses de qualité et les offrons au niveau international. Notre recette du succès : la continuité du développement de la production, une action qui place le client au cœur des préoccupations, le renouvellement permanent de l'ensemble de l'entreprise, mais également la culture d'entreprise d'une entreprise familiale traditionnelle.

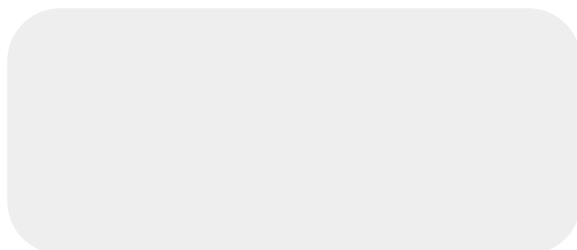
### Made in Switzerland

Dans notre secteur aussi, la qualité suisse est synonyme de valeur ajoutée. Nous garantissons que notre création de valeur s'effectue à plus de 90 % en Suisse. Les appareils sont fabriqués en Suisse, y compris le chauffage, le contrôle de l'huile et le système de filtrage d'huile.

- Régénération de l'air recyclé avec filtre ozone
- Chauffage pouvant être débranché
- Watchvolume
- Système automatique de levage du panier
- Système de contrôle de l'huile
- Système automatique de filtrage d'huile
- Chauffage Power
- Dispositif intégré d'extinction des incendies
- Unité intégrée de maintien de chaleur
- Optimisation énergétique
- Kit d'entretien sous forme de valise pour les semi-professionnels
- Contrat de maintenance/Élargissement de la garantie
- Formation/Formations relatives à la maintenance

## contact

Votre conseiller:



adresse  
Gastrofrit AG  
Weiherstrasse 11  
CH - 9400 Rorschach  
Suisse

téléphone +41 71 855 80 70  
fax +41 71 855 80 71

adresse web www.gastrofrit.ch  
e-mail info@gastrofrit.ch

**Olfo**<sup>®</sup>

Optimizing lifetime of frying oil

**GASTROFRIT**<sup>®</sup>

**SCHLEGELGRUPPE**

© Switzerland Schlegel Gruppe