



FRYFACTORY

Innovazione
nel mondo
del **fritto**



Marchio del gruppo
FAMILY FINANCIAL GROUP

La nuova generazione della **FRITTURA**

BASTA CATTIVI ODORI

Riduce fino al 70% la diffusione degli odori di frittura, migliorando la qualità dell'aria in cucina e negli ambienti di lavoro.

NOTEVOLE RISPARMIO DI OLIO

Lo stesso olio può essere utilizzato molte più volte rispetto alle friggitrici tradizionali, riducendo drasticamente i consumi. Grazie al sistema Fry Factory, l'olio non raggiunge mai il punto di fumo, mantenendo qualità e stabilità più a lungo.

CIBI MOLTO PIÙ SANI

La frittura Fry Factory è più salutare perché l'olio non sviluppa acroleina, una sostanza irritante per lo stomaco e dannosa per il fegato. Questo garantisce un prodotto finale più sicuro, leggero e adatto a un consumo più frequente.

FRITTO PIÙ ASCIUTTO, CROCCANTE E GUSTOSO

Grazie al controllo termico e al flusso d'aria ottimizzato, il cibo assorbe meno grassi e mantiene una croccantezza perfetta. Il risultato è una frittura dorata, asciutta e ricca di sapore, con qualità sensoriali preservate.

Grazie a una tecnologia di controllo avanzata, la temperatura viene mantenuta con precisione assoluta, assicurando risultati costanti. Questo permette di ottenere una frittura di alta qualità, con prestazioni elevate e massima affidabilità nel tempo.



Massime prestazioni
MINIMO INGOMBRO

GENESI 10



SPECIFICHE TECNICHE

- Larghezza 300 mm
- Profondità 475 mm
- Altezza 425 mm
- Peso (a vuoto) 15 kg
- Tensione 220/230 V – 50Hz
- Potenza 3,5 Kw
- Una vasca = 10 litri di olio
- Vasca e cestello in acciaio



Ogni componente, una scelta intelligente

Le componenti della gamma Fry Factory sono studiate nel dettaglio per garantire la massima affidabilità e prestazione, oltre allo studio della combinazione di vasca, coperchio ed elettronica.

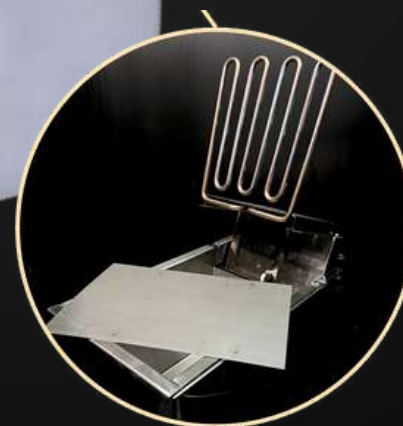
Doppia potenza
MASSIMA PRODUTTIVITÀ

GENESI 20



SPECIFICHE TECNICHE

- Larghezza 600 mm
- Profondità 475 mm
- Altezza 425 mm
- Peso (a vuoto) 29 Kg
- Tensione 220/230 V – 50Hz
- Potenza 3,5 Kw x2
- Due vasche = 10 + 10 litri di olio
- Vasche e cestelli in acciaio
- INOX alimentare



Dove ogni dettaglio fa la differenza

Anche i più minimi dettagli sono curati nelle friggitrici Fry Factory. Abbiamo ideato un metodo di resistenza a ribalta o rimovibile per facilitare la pulizia, oltre che tramite il vassoio di fondo per la raccolta dei residui.

Libertà di installazione **ZERO COMPROMESSI**

GENESI +

Ambienti senza canna fumaria

In condizioni standard, le friggitrici Fry Factory possono essere installate in locali privi di canna fumaria, purché sia presente un sistema di aspirazione dell'aria adeguato. Questo permette di installarle in centri commerciali, locali storici, food court, chioschi e cucine a vista, dove i vincoli strutturali rendono impossibile l'uso delle friggitrici tradizionali.

Il sistema è certificato da laboratorio riconosciuto ASL, garantendo il rispetto dei requisiti igienico-sanitari e ambientali.

Soluzione con cappa a carboni attivi

Nei casi in cui, a seguito di verifica tecnica, non siano presenti i requisiti minimi di aspirazione o si desideri installare la friggitrice in ambienti come retrobanchi o cucine a vista, è disponibile una cappa a carboni attivi Fry Factory, appositamente progettata e certificata per questo utilizzo.

Questa soluzione consente una totale libertà di installazione, senza rinunciare alla sicurezza e al rispetto delle normative.

Certificazioni e conformità

Le friggitrici Fry Factory sono conformi alle principali normative europee e internazionali, tra cui:

- CE
- MOKA per i materiali
- RoHS

Ogni componente è progettato per garantire affidabilità, sicurezza e durata nel tempo, nel pieno rispetto delle normative per l'uso professionale.



Le nostre radici

L'ECCELLENZA ARTIGIANALE

Acciaio, passione e innovazione

La nostra realtà nasce in un piccolo paese della provincia ternana, un territorio da sempre riconosciuto per la qualità del suo acciaio e per la sua tradizione manifatturiera.

Qui prendono forma le friggitrici Fry Factory, realizzate secondo una filosofia di produzione semiartigianale, che ci consente di controllare ogni fase del processo e garantire uno standard qualitativo superiore.

Utilizziamo esclusivamente materie prime Made in Italy, provenienti dal nostro territorio, per offrire un prodotto autentico, solido e durevole.

Non solo l'acciaio, ma anche tutte le componenti tecnologiche sono italiane, selezionate per rispettare i più elevati criteri di affidabilità e prestazione.

Ogni macchina racchiude il valore della tradizione industriale italiana, trasformata in innovazione per il mondo della ristorazione professionale.

Fryfactory è un brand Family financial group

05021 ACQUASPARTA TERNI

P.IVA: 01644240556

E-mail: info@fryfactory.it



+39 329 8108718



+39 392 9962638

Visita il nostro sito

www.fryfactory.it



FRYFACTORY

