



AfG AUTOFRY Elektro-Frittiersystem 1 Becken 7,57 l

In sich geschlossenes Auftischgerät mit abschließbarer Tür und automatischem Aushub für den Frittierkorb sowie Öl-Sammelbehälter.

Das Heizelement ist zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug demontierbar, mit Aktivkohle-Filtersystem und eingebautem ANSUL-Feuerlöschsystem, 18 Programme für Ihre Frittierzeiten programmierbar. Intelligente Standby-Funktion für längere Haltbarkeit des Öls.

AfG Artikelnummer: **MTI-5** | Preis: 15.399,- € zzgl. MwSt.
Abmessungen: 533 x 572 x 673 mm | Leistung: 2,95 kW / 230 V
Optional: **HAETCO** Wärmelampe, **DRAIN** Ölablassschlauch für Ölwanne, **XCATMTI** Filterset



AfG AUTOFRY Elektro-Frittiersystem 1 Becken 10,41 l

In sich geschlossenes Auftischgerät mit abschließbarer Tür und automatischem Aushub für den Frittierkorb sowie Öl-Sammelbehälter.

Das Heizelement ist zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug demontierbar, mit Aktivkohle-Filtersystem und eingebautem ANSUL-Feuerlöschsystem, 18 Programme für Ihre Frittierzeiten programmierbar. Intelligente Standby-Funktion für längere Haltbarkeit des Öls.

AfG Artikelnummer: **MTI-10XL** | Preis: 15.999,- € zzgl. MwSt.
Abmessungen: 533 x 634 x 711 mm | Leistung: 7,2 kW / 400 V
Optional: **HAETCO** Wärmelampe, **DRAIN** Ölablassschlauch für Ölwanne, **XCATMTI** Filterset



AfG AUTOFRY Elektro-Frittiersystem 2 Becken à 10,41 l

In sich geschlossenes Auftischgerät mit abschließbarer Tür und automatischem Aushub für die Frittierkörbe sowie Öl-Sammelbehälter.

Das Heizelement ist zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug demontierbar, mit Aktivkohle-Filtersystem und eingebautem ANSUL-Feuerlöschsystem, 18 Programme für Ihre Frittierzeiten programmierbar. Intelligente Standby-Funktion für längere Haltbarkeit des Öls. Jede Einheit ist für sich getrennt benutz- und regelbar.

AfG Artikelnummer: **MTI-40C** | Preis: 23.799,- € zzgl. MwSt.
Abmessungen: 915 x 635 x 826 mm | Leistung: 15,2 kW / 400 V
Optional: **HAETCO** Wärmelampe, **DRAIN** Ölablassschlauch für Ölwanne, **XCATMTI** Filterset



AfG AUTOFRY Elektro-Frittiersystem 2 Becken à 11,5 l

In sich geschlossenes Standgerät mit abschließbarer Tür und automatischem Aushub für die Frittierkörbe sowie Öl-Sammelbehälter.

Das Heizelement ist zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug demontierbar, mit Aktivkohle-Filtersystem und eingebautem ANSUL-Feuerlöschsystem, 18 Programme für Ihre Frittierzeiten programmierbar. Intelligente Standby-Funktion für längere Haltbarkeit des Öls. Jede Einheit ist für sich getrennt benutz- und regelbar.

AfG Artikelnummer: **MTI-40E** | Preis: 27.899,- € zzgl. MwSt.
Abmessungen: 915 x 1145 x 1778 mm | Leistung: 16,7 kW / 400 V
Optional: **HAETCO** Wärmelampe, **DRAIN** Ölablassschlauch für Ölwanne, **XCATMTI** Filterset

Keine Haube
Keine Entlüftung
Kein Problem!



AUTOFRY
Frittiersystem



Keine Haube. Keine Entlüftung. Kein Problem!

Sie scheuen die Kosten / Arbeit einer Abluftanlage?

Sie möchten zusätzlichen Umsatz generieren?

Sie stehen auf einfache Bedienung?

Profitieren Sie vom Marktführer für abluftfreie Frittier-Technologie!

Dank der in sich geschlossenen und vollautomatischen Ausführung ist die Handhabung kinderleicht und sicher.

Das eingebaute Entlüftungssystem saugt die Wrasen ab und reinigt sie mittels Aktivkohle.



Jedes Modell

Eingebautes Ansul-Brandschutzsystem für zusätzliche Sicherheit der Angestellten

- Mehrsprachiges Bedienfeld
- Bietet Energieeffizienz

Finden Sie die richtige AutoFry für Ihren Betrieb

Ob Kino, Tankstelle, Stadion, Gaststätte oder Bahnstation, wir haben das passende Modell für Sie.

Mit der **AUTOFRY** sind Sie dazu in der Lage Ihren Kunden leckere, frittierte Speisen anzubieten und das innerhalb weniger Minuten. Pommes und Hamburger sind nur der Anfang vieler Möglichkeiten, die die **AUTOFRY** bietet. Diese ist in 4 verfügbaren Modellen erhältlich.

Vom Einstiegsmodell **AUTOFRY** MTI-5 – perfekt geeignet für den Verbrauchermarkt – bis hin zur **AUTOFRY** MTI-40E, welche auch die Anforderungen großer Mengen in der Gastronomie erfüllt, wird Ihnen eine einfache und bezahlbare Variante geboten, frittierte Speisen an **so gut wie jedem Ort** anzubieten.

Frittieren in 3 einfachen Schritten

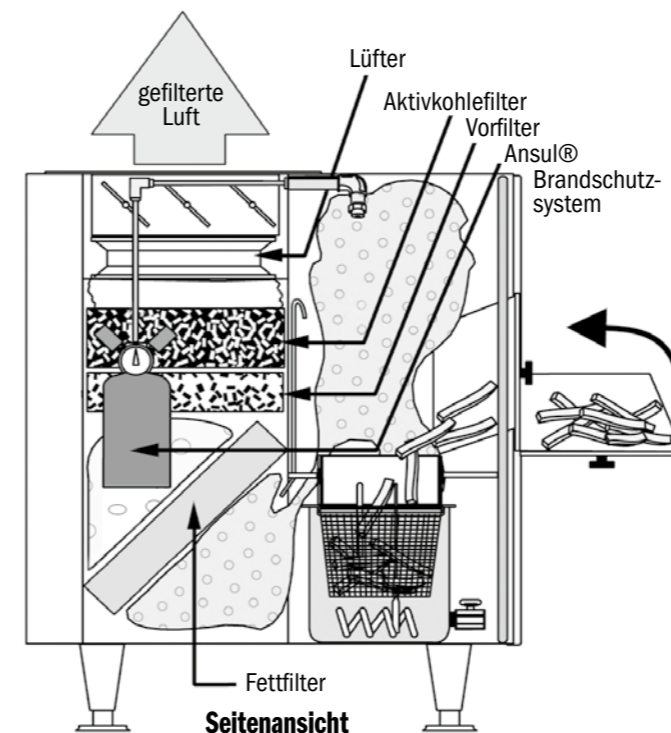
1. Geben Sie ihr Produkt in die Füllöffnung.



2. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein oder wählen Sie eine der Voreinstellungen auf dem Bedienfeld aus.



3. Das Produkt wird perfekt frittiert und dann automatisch über die Speiserutsche in den Auffangbehälter befördert.



Ein komplett in sich geschlossenes Frittiersystem!

Die **AUTOFRY** kommt mit einem eingebauten Entlüftungssystem.

Traditionelle Entlüftungssysteme sind teuer und zeitaufwändig in der Herstellung, Installation und Versicherung. Zudem sind sie schwer zu reinigen. Sparen Sie Zeit bezüglich der Reinigung. Alle Teile, die mit dem Frittiergut in Berührung kommen, lassen sich leicht entnehmen und können auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Das Öl wird nur vom Frittiergut beeinflusst und somit kann die Nutzungsdauer erhöht werden.

Gestalten Sie Ihre Küche neu und das mit Leichtigkeit. Erhöhen Sie Ihren Gewinn durch profitable Produkte wie Pommes Frites, Chicken Wings, Mozzarella Sticks usw. Einfach anschließen und frittieren!