

FRYERS FRITEUSES



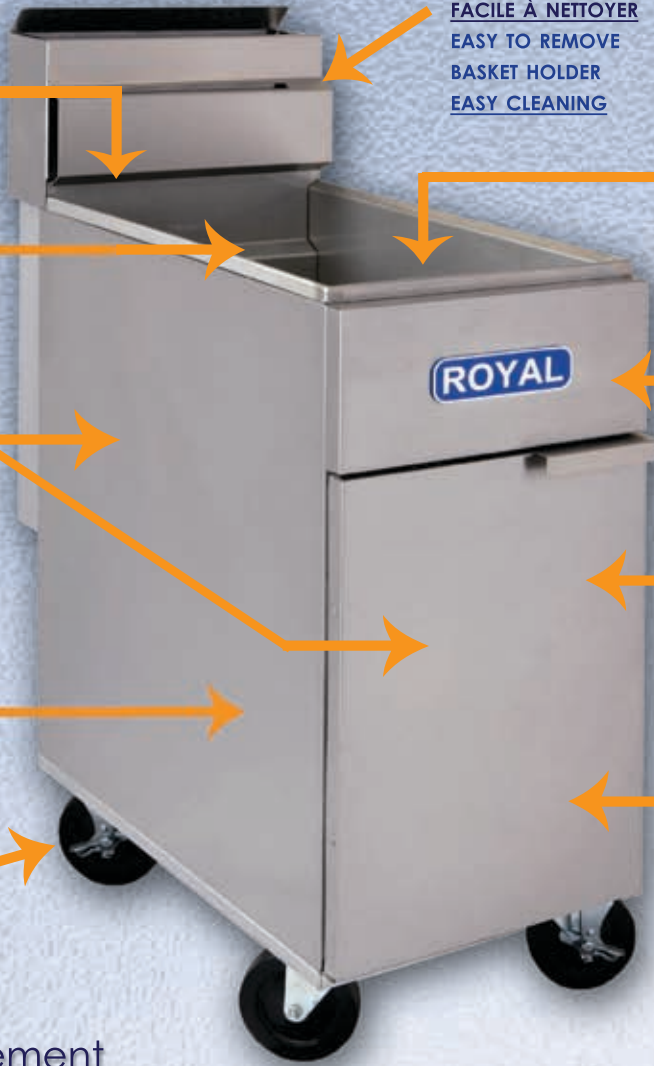
GAS FRYERS • ELECTRIC FRYERS
COUNTERTOP FRYERS • OIL FILTRATION SYSTEMS
• FRY STATIONS • FRY SCOOPS
FRYER ACCESSORIES • FRY BASKETS

*FRITEUSES AU GAZ • FRITEUSES ÉLECTRIQUES
FRITEUSES POUR LE COMPTOIR • SYSTÈMES DE FILTRATION D'HUILE
POSTES DE FRITURE • PELLES À FRIRE
ACCESSOIRES POUR FRITEUSES • PANIERS À FRIRE*



La VÉRITÉ sur notre FRITEUSE

The TRUTH about our FRYER



5 ANS DE GARANTIE
SUR LE RÉSERVOIR
5 YEARS WARRANTY
ON FRY POT

BÂTON DE DRAINAGE INCLUS
GOOFY STICK INCLUDED

PANNEAUX AVANT ET DE CÔTÉS EN ACIER INOXYDABLE
ENTRETIEN FACILE
STAINLESS STEEL SIDES & FRONT
EASY MAINTENANCE

VALVE EXTRA-LARGE DE 1 1/4"
ENTRETIEN RAPIDE ET FACILE
EXTRA-LARGE EMPTY VALVE: 1 1/4"
FAST & EASY CLEANING

ASSEMBLÉE AVANT LIVRAISON
(ROUES EN OPTION)
ASSEMBLED BEFORE SHIPPING
(OPTIONAL CASTORS)

SUPPORT À PANIERS
FACILE À ENLEVER,
FACILE À NETTOYER
EASY TO REMOVE
BASKET HOLDER
EASY CLEANING

CAPACITÉ DE 50 LB
GRILLE À PETITES MAILLES
QUI PROTÈGE LES BRÛLEURS
50 LBS CAPACITY FINE MESH
GRID OVER BURNERS

UNE MARQUE DE CONFIANCE
A NAME YOU CAN TRUST

PORTE ISOLÉE ÉVITE LES BRÛLURES
INSULATED DOOR AVOID BURNS

TUBE DE BRÛLEURS DE 114,000 BTU
À HAUT RENDEMENT, PLUS LARGE ET
PLUS BAS POUR UNE RÉCUPÉRATION
DE CHALEUR PLUS RAPIDE
114,000 BTU HIGH EFFICIENCY
LARGER & LOWER BURNERS TUBES
FOR FASTEST HEAT RECUPERATION

L'huile couvre entièrement les paniers pour une friture plus RAPIDE assurant de meilleurs résultats.

The oil completely covers baskets for FASTER frying and better results.



RCF30

RFT60

RFT75



SERVE-CANADA

FOOD EQUIPMENT LIMITED

Ventless Fryer

PFA 7200

Fully automated cooking system. Front loading/front dispensing Small footprint. Programmable presets. Odorless. Integral ventless hood/fire suppression. Largest output. Easy to clean. Fully enclosed.

Friteuse sans bouche d'aération

PFA 7200

Système de cuisson entièrement automatique. Chargement et déchargement frontal. Requiert un minimum d'espace. Programmable. Sans odeur. Système intégré de suppression de feu, sans bouche d'aération ni hotte. Plus grand débit. Boîtier entièrement fermé.



The Total Product Solution Company!

La compagnie offrant des solutions globales !



Filtration Systems

The best way to save money when you fry! Extend the life of your cooking oil by two and three times its frying life by adopting either a Frymaster or Dean filtration system. Increased cost savings and enhanced safety for your staff with hands-free filtering and oil disposal. Better quality frying, improved food results and enhanced cost savings – Frymaster and Dean deliver!



Frying

With it's Frymaster and Dean brands, Frymaster is the only manufacturer to offer you the best options in open pot and tube fryers. We have a fryer for your needs in gas and electric and every pot size to suit your production requirements. Energy Star ratings and filtration systems are available on key products.

Systèmes de filtration

La meilleure façon d'économiser de l'argent en matière de friture ! Prolongez de deux à trois fois la durée de vie de votre huile de cuisson en adoptant le système de filtration Frymaster ou Dean. Amélioration des économies et de la sécurité pour votre personnel avec un système mains libres de filtration et d'élimination de l'huile. Friture de meilleure qualité, meilleurs résultats au niveau des produits et plus d'économies avec Frymaster et Dean !

Friture

Avec ses marques Frymaster et Dean, Frymaster est le seul fabricant à vous offrir les meilleurs choix en matière de friteuses à cuve ouverte et à tubes. Nous avons une friteuse correspondant à vos besoins, à gaz ou électrique. La taille de cuve est adaptée à vos exigences en matière de production.

Les indices et systèmes de filtration Energy Star sont disponibles sur les principaux produits.



www.GarlandCanada.ca

Cleveland • Convotherm • Dean • Delfield • Frymaster • Garland
ICE-O-Matic • Jackson • Lincoln • Merrychef • US Range • Varimixer



CULINARY BASKETS – COARSE MESH
PANIER À FRIRE – MAILLE LARGE

NICKEL PLATED STEEL WIRE
FILS MÉTALLIQUES NICKELÉS

| No. | DIAMETER – INCH | DIAMÈTRE - CM |
|------|-----------------|---------------|
| 5638 | 8" | 20.3 |
| 5640 | 10" | 25.4 |
| 5642 | 12" | 30.5 |



FRYER FILTER
FILTRE POUR FRITEUSE

CONES PACKED 50 PER BAG
WIRE RACK – CHROME PLATED STEEL, 4.0 MM GAUGE
FILTRES EMBALLÉS 50 FILTRES PAR SAC
SUPPORT – ACIER PLAQUÉ CHROME, 4.0 MM CALIBRE

| No. | DESCRIPTION |
|------|--|
| 3678 | RAYON CLOTH CONES / FILTRES EN RAYONNE |
| 3679 | FOLDING WIRE RACK / SUPPORT PLIANT |



NYLON FRYER FILTER
FILTRE EN NYLON POUR FRITEUSE

| No. | DESCRIPTION |
|------|-------------------------------------|
| 3675 | FILTER-COMPLETE / FILTRE ET SUPPORT |
| 3674 | FILTER BAG ONLY / FILTRE SEULEMENT |
| 3676 | RACK ONLY / SUPPORT SEULEMENT |



CULINARY BASKETS – FINE MESH
PANIER À FRIRE – MAILLE FINE

NICKEL PLATED STEEL WIRE
FILS MÉTALLIQUES NICKELÉS

| No. | DIAMETER – INCH | DIAMÈTRE - CM |
|------|-----------------|---------------|
| 5658 | 8" | 20.3 |
| 5660 | 10" | 25.4 |
| 5662 | 12" | 30.5 |



FRYER BASKETS / PANIER À FRIRE

NICKEL PLATED STEEL • PVC COATED HANDLE
ACIER NICKELÉ • MANCHE REVÊTEMENT PVC

| No. | DIMENSIONS – INCH | DIMENSIONS - CM |
|------|-----------------------------|--------------------|
| 5670 | 12-7/8" x 6-1/2" x 5-3/8" | 32.7 x 16.5 x 13.7 |
| 5672 | 13-1/4" x 5-5/8" x 5-11/16" | 33.7 x 14.3 x 14.4 |



FRYER POT AND BASKET COMBINATION
CASSEROLE ET PANIER POUR LA FRITURE

ALUMINUM TAPERED POTS WITH RIVETED HOOK
FOUR AND SIX MESH NICKEL PLATED BASKETS
CASSEROLE EN ALUMINIUM AVEC CROCHET RIVETÉ
PANIER FILS MÉTALLIQUES NICKELÉS DE 4 ET 6 MAILLE

| No. | DESCRIPTION |
|------|---|
| 5915 | POT – 5.5 QT / CASSEROLE – 5.5 QT |
| 5917 | POT – 7 QT / CASSEROLE – 7 QT |
| 5920 | POT – 10 QT / CASSEROLE – 10 QT |
| 5678 | 4 MESH BASKET 8-1/2" / PANIER MAILLE 4 – 21.6 CM |
| 5679 | 4 MESH BASKET 9-1/2" / PANIER MAILLE 4 – 24.1 CM |
| 5681 | 4 MESH BASKET 11-1/4" / PANIER MAILLE 4 – 28.6 CM |
| 5688 | 6 MESH BASKET 8-1/2" / PANIER MAILLE 6 – 21.6 CM |
| 5689 | 6 MESH BASKET 9-1/2" / PANIER MAILLE 6 – 24.1 CM |
| 5691 | 6 MESH BASKET 11-1/4" / PANIER MAILLE 6 – 28.9 CM |



Fry Station (with heat lamp)

- Stainless steel backslash, top and door.
- Painted steel sides.
- 110 volt infrared heat lamp with electrical cord.
- Stainless steel removable perforated bottom.
- Stainless steel 12" x 20" removable drip pan.

Égouttoir à frites (avec lampe chaud)

- Dosseret, dessus et porte en acier inoxydable.
- Côtés en acier peint.
- Lampe infra-rouge 110 volts avec cordon électrique.
- Fond perforé amovible en acier inoxydable.
- Récipient de récupération en acier inoxydable.



Countertop Electric Fryer (Model FE-16M)

- Stainless steel top, front, sides and backsplash.
- Fryer equipped with two 8000 watt elements.
- Thermostat maintains a 200°F to 400°F (93°C to 205°C) temperature.
- Removable grease container.
- 30 lbs. (17 L.) fat capacity.
- Two heavy-duty steel handles for easy removal of the fat container.
- Pre-heats from room temperature to 350°F (175°C) in approximately 5 minutes.
- Thermostat control located in front of the fryer to assure greater safety.



Friteuse de comptoir électrique (Modèle FE-16M)

- Dessus, façade, côtés et pare-éclaboussures en acier inoxydable.
- Cette friteuse est équipée de deux éléments de 8000 Watts chacun.
- Le thermostat maintient une température de 200 °F à 400 °F (93 °C à 205 °C).
- Récipient à graisse amovible.
- Capacité de 30 lbs (17 L) de graisse.
- Deux poignées d'acier robuste pour faciliter le retrait du bassin.
- Réchauffement à 350 °F (175 °C) en 5 minutes approximativement.
- Le contrôle thermostatique est localisé sur la façade de la friteuse pour plus de sécurité.

Countertop Gas Fryer (Model L-10M)

- 35,000 BTU single burner gas counter fryer.
- High limit control and safety valve equipped.
- 15 lbs. (8.5 L) grease capacity per container.
- Stainless steel removable grease container.
- Thermostat maintains a 200°F to 400°F (94°C to 205°C) temperature.
- Stainless steel top, front and backsplash, painted steel sides.
- Two twin baskets are provided.



Friteuse de comptoir au gaz (Modèle L-10M)

- Friteuse de comptoir au gaz avec brûleur simple de 35 000 BTU.
- Équipée d'un contrôle haute-limite et d'une valve de sécurité.
- Capacité de 15 lbs (8.5 L) de graisse par récipient.
- Récipient à graisse amovible en acier inoxydable.
- Le thermostat maintient une température de 200 °F à 400 °F (94 °C à 205 °C).
- Dessus, façade et pare-éclaboussures en acier inoxydable, côtés en acier peint.
- Deux paniers jumelés sont fournis.

Gas Floor Fryer (Model FG-115)

- Popular fast recovery 115,000 BTU floor model fryer.
- Designed for banking with other MKE models.
- Burners with heat diffusion tubes for fast recovery.
- Equipped with a high limit control and a security valve.
- Thermostatic control located behind the door.
- The thermostat operating range is from 200°F to 400°F (94°C to 205°C).
- Stainless steel fat container with a 42 lbs. (23L) capacity.
- Stainless steel top, front and backsplash.
- Painted steel sides and back.
- Tubular legs with adjustable bullet feet.
- Two baskets supplied with fryer.
- Optional stainless steel sides, chimney and legs.
- FG-160 model (160,000 BTU) also available.



Friteuse de plancher au gaz (Modèle FG-115)

- Modèle populaire de friteuse de plancher à haut rendement de 115 000 BTU.
- Conçue pour compléter un ensemble d'équipements MKE.
- Brûleurs avec système de diffusion de chaleur par tubes.
- Équipée d'un contrôle haute-limite et d'une valve de sécurité.
- Le contrôle thermostatique est localisé derrière la porte de la friteuse.
- Le thermostat maintient une température de 200 °F à 400 °F (94 °C à 205 °C).
- Dessus, façade et pare-éclaboussures en acier inoxydable.
- Côtés et arrière en acier peint gris.
- Pattes tubulaires en acier peint avec pied ajustable.
- Deux paniers jumelés sont fournis.
- Bassin d'une capacité de 42 lbs. (23 L) de graisse en acier inoxydable.
- Côtés, cheminée et pattes en acier inoxydable en option.
- Modèle FG-160 (160 000 BTU) aussi disponible.

METRIC CONVERSION CHART / TABLEAU DE CONVERSION MÉTRIQUE

| Length | Multiply By | To Convert to |
|-------------|-------------|---------------|
| Inches | 25 | Millimeters |
| Feet | 30 | Centimeters |
| Yards | .9 | Meters |
| Miles | 1.6 | Kilometers |
| Millimeters | .04 | Inches |
| Centimeters | .4 | Inches |
| Meters | 1.1 | Yards |
| Kilometers | .6 | Miles |

Surface or Area

| | | |
|-----------------|-----|-----------------|
| Sq. Inches | 6.5 | Sq. Centimeters |
| Sq. Feet | .09 | Sq. Meters |
| Sq. Yards | .08 | Sq. Meters |
| Sq. Miles | 2.6 | Sq. Kilometers |
| Acres | .4 | Hectares |
| Sq. Centimeters | .16 | Sq. Inches |
| Sq. Meters | 1.2 | Sq. Yards |
| Sq. Kilometers | .4 | Sq. Miles |
| Hectares | 2.5 | Acres |

| Volume & Capacity | Multiply By | To Convert to |
|-------------------|-------------|---------------|
| Fluid Ounces | 30 | Milliliters |
| Pints | .047 | Liters |
| Quarts | .95 | Liters |
| Gallons | 3.8 | Liters |
| Milliliters | .034 | Fluid Ounces |
| Liters | 2.1 | Pints |
| Liters | 1.06 | Quarts |
| Liters | .26 | Gallons |

Weight & Mass

| | | |
|-------------|------|-------------|
| Ounces | 28 | Grams |
| Pounds | .45 | Kilograms |
| Short Tons | .9 | Metric Tons |
| Grams | .035 | Ounces |
| Kilograms | 2.2 | Pounds |
| Metric Tons | 1.1 | Tons |

Temperature

| | | |
|--------------------------|-----|------------|
| Fahrenheit (Subtract 32) | .55 | Celsius |
| Celsius (Add 32) | 1.8 | Fahrenheit |

| Longueur | Multiplier par | Pour convertir en |
|-------------|----------------|-------------------|
| Pouces | 25 | Millimètres |
| Pieds | 30 | Centimètres |
| Verges | .9 | Mètres |
| Miles | 1.6 | Kilomètres |
| Millimètres | .04 | Pouces |
| Centimètres | .4 | Pouces |
| Mètres | 1.1 | Verges |
| Kilomètres | .6 | Miles |

Surface ou aire

| | | |
|--------------------|-----|--------------------|
| Pouces carrés | 6.5 | Centimètres carrés |
| Pieds carrés | .09 | Mètres carrés |
| Verges carrées | .08 | Mètres carrés |
| Miles carrés | 2.6 | Kilomètres carrés |
| Acres | .4 | Hectares |
| Centimètres carrés | .16 | Pouces carrés |
| Mètres carrés | 1.2 | Verges carrées |
| Kilomètres carrés | .4 | Miles carrés |
| Hectares | 2.5 | Acres |

| Volume et capacité | Multiplier par | Pour convertir en |
|--------------------|----------------|-------------------|
| Onces liquides | 30 | Millilitres |
| Pintes | .047 | Litres |
| Quarts | .95 | Litres |
| Gallons | 3.8 | Litres |
| Millilitres | .034 | Ounces liquides |
| Litres | 2.1 | Pintes |
| Litres | 1.06 | Quarts |
| Litres | .26 | Gallons |

Poids et masse

| | | |
|------------------|------|------------------|
| Onces | 28 | Grammes |
| Livres | .45 | Kilogrammes |
| Tonnes nettes | .9 | Tonnes métriques |
| Grammes | .035 | Onces |
| Kilogrammes | 2.2 | Livres |
| Tonnes métriques | 1.1 | Tonnes |

Température

| | | |
|----------------------------|-----|------------|
| Fahrenheit (soustraire 32) | .55 | Celsius |
| Celsius (ajouter 32) | 1.8 | Fahrenheit |