



VISION 411

(EN) Single-moulded tank fryer with an easy to operate control panel and 20 frying programs. Integrated fat melting cycle. Special heating element multi-coil type. Precise temperature control of +/- 1 °C. Oil content 17-20,5 liters. Output per hour 34-44 kg. Two frying baskets, max load 1,25 kg, recommended load 0,9 kg per basket.

Vats: 1 - Baskets: 2(1) - Oil: 17-20,5 lt - Output: 34-44 kg

(DE) Tiefgezogenen Ein- bzw Zwei-beckenfritteuse mit übersichtlicher Drehknopfsteuerung und 20 Frittierprogrammen. Integrierter Fettschmelzyklus. Sonderheizung Multispiraltyp. Präzise Temperaturrekennung von +/- 1 °C. Ölinhalt 17-20,5 Liter. Stundenleistung 34-44 kg. Zwei Frittierkörbe, max. Füllung 1,25 kg, empfohlene Menge 0,9 kg pro Korb.

Becken: 1 - Körbe: 2(1) - Öl: 17-20,5 lt - Leistung: 34-44 kg

(FR) Friteuse à une cuve emboutie et tableau de commande simple et clair avec 20 programmes. Système de fonte de graisse incorporé. Resistance speciale du type multi spirale. Contrôle de température très précis de +/- 1 °C. Capacité d'huile 17-20,5 litres. Production horaire 34-44 kg. Deux paniers, capacité max. 1,25 kg, recommandé 0,9 kg par panier.

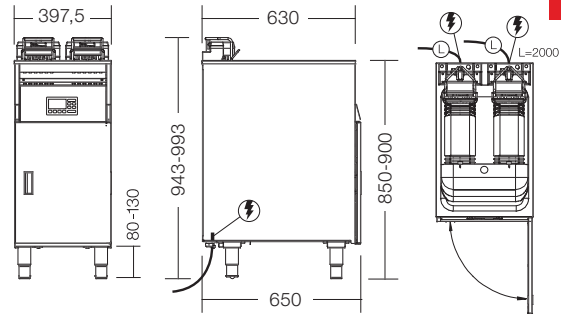
Cuves: 1 - Paniers: 2(1) - Huile: 17-20,5 lt - Production: 34-44 kg

(IT) Friggitrice a vasca unica stampata con comandi semplici e facili con 20 programmi di frittura. Dotata del programma integrato di scioglimento grassi. Resistenza particolare di tipo multispirale. Controllo preciso della temperatura di +/- 1 °C. Volume olio 17-20,5 lt. Produzione oraria 34-44 kg. Due cestelli, portata massima 1,25 kg, consigliata 0,9 kg per cestello.

Vasche: 1 - Cestelli: 2(1) - Olio: 17-20,5 lt - Produzione: 34-44 kg

(ES) Freidora de cubeta única estampada con mandos sencillos y fáciles, y 20 programas de freído. Equipada con programa integrado para el derretido de grasas. Resistencia tipo especial multispiral. Control preciso de la temperatura de +/- 1 °C. Volumen de aceite 17-20,5 lt. Producción por hora 34-44 kg. Dos cestos, capacidad máxima 1,25 kg, se aconseja 0,9 kg por cesto.

Cubetas: 1 - Cestos: 2(1) - Aceite: 17-20,5 lt - Producción: 34-44 kg



| kg |
|------|
| 85 |
| 89,5 |
| 87 |
| 91,5 |



Electronics controls with temperature check, LiftFri®, xFri®.
 Elektronensteuerungen mit Temperaturkontrolle, LiftFri®, xFri®.
 Contrôles électroniques avec réglage de la température, LiftFri®, xFri®.
 Comandi elettronici con controllo temperatura, LiftFri®, xFri®.
 Mandos electrónicos con control temperatura, LiftFri®, xFri®.

| Standard voltage / Standardspannung / Voltage standard / Voltaggio standard / Voltaje estándar | | | | |
|--|------------------|----------------|----------------|------------------------------|
| Art. N. | Voltage | Power | Supply | 1 Supply line / Fuse |
| Art. Nr. | Versorgungssp. | Leistung | Zuleitung | 1 El. Kabel / Absicherung |
| No. d'art. | Puissance | Puissance | Raccordement | 1 Câble d'aliment. / Fusible |
| Art. N° | Tensione | Potenza | Alimentazione | 1 Linea / Fusibile |
| Art. N° | Tensión | Potencia | Alimentación | 1 Línea / Fusible |
| VF41100 | 3NAC 400V | 15,0 kW | 3L+N+PE | 3x25A |
| VF41101 | 3NAC 400V | 18,0 kW | 3L+N+PE | 3x32A |
| VF41102 | 3NAC 400V | 22,0 kW | 3L+N+PE | 3x32A |

| Voltage on request / Auf Anfrage erhältliche Spannung / Voltage sur demande / Voltaggio su richiesta / Voltaje ha pedido | | | | |
|--|-----------------|----------------|---------------|------------------------------|
| Art. N. | Voltage | Power | Supply | 1 Supply line / Fuse |
| Art. Nr. | Versorgungssp. | Leistung | Zuleitung | 1 El. Kabel / Absicherung |
| No. d'art. | Puissance | Puissance | Raccordement | 1 Câble d'aliment. / Fusible |
| Art. N° | Tensione | Potenza | Alimentazione | 1 Linea / Fusibile |
| Art. N° | Tensión | Potencia | Alimentación | 1 Línea / Fusible |
| VF41103 | 3AC 440V | 15,0 kW | 3L+PE | 3x20A |
| VF41104 | 3AC 440V | 18,0 kW | 3L+PE | 3x25A |
| VF41105 | 3AC 440V | 22,0 kW | 3L+PE | 3x32A |
| VF41106 | 3AC 230V | 15,0 kW | 3L+PE | 3x40A |

| Optional extras - Zubehör - Accessoires - Accessori - Accesorios | |
|--|--|
| Art. N. | Description |
| Art. Nr. | Beschreib |
| No. d'art. | Description |
| Art. N° | Descrizione |
| Art. N° | Descripción |
| OL1 | Single basket lift / Einzelkorblift / Relevage de panier single / Sollevamento singolo cestello / Levantamiento individual del cesto |
| OP1 | Single oil pump / Ölpumpe Einzel / Système de pompage simple / Sistema singolo di pompaggio olio / Sistema único de bombeo de aceite |
| OP2 | Double oil pump / Ölpumpe Doppelt / Système de pompage double / Sistema doppio di pompaggio olio / Sistema doble de bombeo de aceite |
| OC400 | Castors - Bockrollen - Roulettes - Ruote - Ruedas |


LxPxH
41x75x115


Electric supply / Elektroanschluss / Version électrique
 Versione elettrica / Modelo eléctrico








Standard configuration - Standardausführung - Exécution standard - Configurazione standard - Configuración estándar


- 


Moulded tank - Without edges or weld seams for a perfect cleaning. / **Gepresste Becken** - Ohne Ecken oder Schweissnähte für eine perfekte Reinigung. / **Cuve emboutie** - Sans angles ni soudures pour un nettoyage parfait. / **Vasca stampata** - Senza angoli e saldature per avere una pulizia perfetta. / **Cuba estampada** - Sin esquinas ni soldaduras para garantizar una limpieza perfecta.
- 


Standard heating element - Special heating element multi-coil type. Integrated draining and cleaning position. Heating element support is perfectly oil and water proof. / **Standard Heizelement** - Sonderheizung Multispiraletyp. Integrierte Abtropf- und Reinigungsposition. Heizungshalter ist absolut Öl- und Wasserdicht. / **Élément de chauffe standard** - Résistance spéciale du type multi spirale. Positions de relevage intégrées pour l'égouttage et le nettoyage. Le support du corps de chauffe est parfaitement étanche à l'huile et à l'eau. / **Elementi riscaldanti di serie** - Resistenza particolare di tipo multispirale. Sistema di scarico olio e sollevamento per una facile pulizia. Supporti perfettamente protetti da olio e acqua. / **Elementos de calentamientos de serie** - Resistencia tipo especial multispiral. Sistema de descarga de aceite y levantamiento para garantizar una fácil limpieza. Soportes perfectamente protegidos del y el agua.
- 


Degree of protection IPX5 - Perfectly splash-proof for intensive cleaning. / **Schutzgrad IPX5** - Absolut spritzwasserdicht für eine intensive Reinigung. / **Degré de protection IPX5** - Totement étanche aux éclaboussures pour un nettoyage intensif. / **Certificazione di protezione IPX5** - Protezione perfetta per lavaggi intensivi. / **Certificación de protección IPX5** - Protección perfecta para lavados intensivos.
- 


Electronic control - 20 user-configurable programs. Frying cycle is automatically adapted to the quantity of the frying goods, hence constant high quality is guaranteed. "Quick Access" push-buttons for the selection of the programs. Advanced programming for "Cooking Systems with Oil". Selection of the frying temperature degree by degree, from 30 °C up to 190 °C. Precise temperature control of +/- 1°C.
- 


Computersteuerung - 20 frei konfigurierbare Programme. Frittdauer wird automatisch der Menge des Frittiergutes angepasst; dies gewährleistet eine gleich bleibende hohe Qualität. "Quick Access" Drucktasten zur Schnellanwahl der Programme. Erweiterte Programmierung für "Cooking Systems with Oil". Öltemperaturwahl Grad um Grad, von 30 °C bis 190 °C. Präzise Temperaturrekennung von +/- 1°C.
- 


Commande électronique - 20 programmes librement configurables. La durée de friture s'adapte automatiquement à la quantité des aliments, ce qui garantit une qualité constante et élevée. Touches "Quick Access" pour une sélection rapide des programmes. Programmation avancée pour le "Cooking Systems with Oil". Sélection de la température degré par degré, de 30 °C à 190 °C. Précision du contrôle de la température de +/- 1°C.
- 

Comandi elettronici - 20 programmi personalizzabili. Il ciclo di frittura si adatta automaticamente alla quantità di prodotto inserito, garantendo una qualità costante. Pulsante "Quick Access" per la selezione dei programmi. Programmi specifici anche per "Cooking Systems with Oil". Selezione della temperatura di frittura da 30 a 90 °C con un preciso controllo di +/- 1°C.
- 

Mandos electrónicos - 20 programas personalizables. El ciclo de freído se adapta automáticamente a la cantidad de producto introducido, garantizando una calidad constante. Botón "Quick Access" para seleccionar los programas. Programas específicos también para "Cooking Systems with Oil". Selección de la temperatura del freído de 30 a 90 °C con un preciso control de +/- 1°C.
- 

Fat melting cycle - Gentle liquefaction of solid frying fats and optimized warming of liquid oils to "Stand-by" temperature. / **Fettschmelzyklus** - Schonende Verflüssigung von festen Frittierfetten und optimales Erwärmen von flüssigen Ölen auf "Stand-by" Temperatur. / **Cycle de fonte de graisse** - Liquéfaction douce des graisses de friture solides et échauffement optimisé des huiles liquides à la température "Stand-by". / **Ciclo scioglimento grassi** - Scioglimento delicato dei grassi solidi e riscaldamento ottimale dell'olio quando la macchina è in "Stand-by". / **Ciclo de derretido de grasas** - Derretido delicado de grasas y calentamiento óptimo del aceite cuando la máquina está en "Stand-by".
- 


Stand-by - Energy saving when the fryer is not in use, though quickly heated up and ready for use. / **Stand-by** - Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse rasch aufgeheizt und einsatzbereit. / **Stand-by** - Mode économique lorsque la friteuse n'est pas en service, réchauffement rapide pour usage. / **Modalità Stand-by** - Sistema a risparmio energia quando la macchina non è in uso e rapidissima messa a regime per l'utilizzo. / **Modo Stand-by** - Sistema de ahorro de energía cuando la máquina no está en uso y reactivación inmediata cuando se va a utilizar.
- 


Filter system - Integrated coarse and fine filters for optimum collection of the cooking residues guarantee better quality and longer use of the oil. / **Filteriersystem** - Integrierte Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantieren für eine bessere Qualität und längere Gebrauchsdauer des Öls. / **Système de filtration** - Un filtre grossier et un filtre fin intégrés capturent les résidus des aliments et garantissent une meilleure qualité et une durée de vie prolongée de l'huile. / **Sistema di filtraggio** - Fondo di raccolta incorporato e filtro a maglia sottile per un perfetto recupero dei residui di cibo, una migliore qualità di cottura e una maggiore durata dell'olio. / **Sistema de filtración** - Fondo de recogida integrado y filtro con malla estrecha para garantizar una recuperación perfecta de los residuos de alimentos, 1 mejor calidad de cocción y una mayor duración del aceite.
- 


"Cooking Systems with Oil" - A special film (Carta Fata®) allows gentle preparation of food without direct contact with the oil. / **"Cooking Systems with Oil"** - Eine spezielle Folie (Carta Fata®) ermöglicht die Zubereitung von Speisen, ohne dass das Gargut mit dem Öl in Berührung kommt. / **"Cooking Systems with Oil"** - Une feuille spéciale (Carta Fata®) permet la cuisson douce d'aliments sans que ceux-ci n'entrent en contact direct avec l'huile. / **"Cooking Systems with Oil"** - Lo speciale sacchetto in dotazione (Carta Fata®) permette una cottura delicata evitando il contatto diretto con l'olio. / **"Cooking Systems with Oil"** - El pequeño cartucho suministrado (Carta Fata®) garantiza una cocción delicada evitando el contacto directo con el aceite.





Optional extras - Zubehör - Accessoires - In opzione - En opción

- 

xFri® - Integrated oil pump and filtration system* - Automatic pumping device which can be used without cooling down the oil. Periodical filtering, combined with the filtration system, can prolong the life of the oil up to 40%. Important increase of the efficiency in cleaning and of the operational safety. / **Integriertes Ölpump und Filtersystem*** - Automatisches Pumpsystem, welches ohne Abkühlen des Öls eingesetzt werden kann. Durch regelmäßige Filtrierung kann, zusammen mit dem Filtersystem, eine bis zu 40% längere Lebensdauer des Öls erzielt werden. Massive Erhöhung der Effizienz beim Reinigen und der Arbeitssicherheit im Betrieb. / **Système de pompage et de filtration intégré*** - Système de pompage automatique qui peut être utilisé sans rafraîchir de l'huile. Une filtration régulière conjointement avec le système de filtration peut prolonger la durée de vie de l'huile jusqu'à 40%. Augmentation importante de l'efficacité lors du nettoyage et de la sécurité de travail dans l'entreprise. / **Sistema integrato di filtraggio e ricircolo olio*** - Sistema di ricircolo e filtraggio che può essere utilizzato anche a caldo. Il filtraggio periodico, insieme al sistema di filtraggio, può prolungare la vita dell'olio di più del 40%. Facilita inoltre la pulizia e migliora l'efficienza operativa della macchina. / **Sistema integrado de filtración y recirculación de aceite*** - Sistema de recirculación y filtración que puede ser utilizado también en caliente. La filtración periódica, junto al sistema de filtración, puede prolongar la duración del aceite un 40%. Además, facilita la limpieza y mejora la eficiencia operativa de la máquina.
 - 

LiftFri® - Automatic basket lift* - The frying computer allows autonomous frying cycles. At the end of each frying cycle the goods are lifted out of the oil automatically. Better quality and working facilities all in one. / **Korbhebeautomatik*** - Mit dem Frittiercomputer läuft der Frittierprozess absolut autonom; am Ende des Backvorgangs wird das Frittiergut automatisch aus dem Öl gehoben. Qualitätssteigerung und Arbeitserleichterung in einem. / **Relevage automatique des paniers*** - Le "Frying Computer" permet un déroulement absolument automatique du processus de friture; à la fin du cycle, les paniers contenant les aliments sont relevés automatiquement. / **Sollevamento automatico cestelli*** - Il computer in dotazione permette un controllo completo dei cicli di frittura. Al termine di ogni ciclo il cestello si solleva automaticamente. Migliore qualità e più semplicità. / **Levantamiento automático de los cestos*** - El ordenador suministrado permite controlar completamente los ciclos de freído. Al final de cada ciclo, el cesto se levanta automáticamente. Mejor calidad y más sencillez.
 - 

Castors - Your mobile fryer is equipped with a blocking device. / **Bockrollen** - Mobilität für Ihre Fritteuse inklusive Arretiermechanismus. / **Roulettes** - Votre friteuse mobile est équipée d'un dispositif de blocage. / **Ruote** - La friggitrice su ruote viene fornita con il sistema di bloccaggio. / **Ruedas** - La freidoras sobre ruedas se suministra con sistema de bloqueo.
- * This optional extra can only be delivered mounted, no separate delivery / Diese Zubehörteile werden nur eingebaut ab Werk geliefert, keine nachträgliche Lieferung / Cette option ne peut être vendue que montée en usine / Questo optional può essere fornito solo già montato e non in forma separata / Este de positivo opcional se suministra ya montado y no de forma separada.
- 

LxPxH
Package dim. / Abmessungen / Dim. emballage / Dim. imballaggio / Dim. embalaje
 - 

Gross weight without options, with oil pump, with basket lift, with both options. / **Brutto Gewichte** ohne Optionen, mit Pumpe, mit Korblift, mit beiden Optionen. / **Poids brut** sans options, avec pompe, avec relevage, avec le deux options. / **Peso lordo** senza opzioni, con pompa olio, con sollevamento cestelli, con entrambe le opzioni. / **Peso bruto** sin opciones, con bomba de aceite, con levantamiento de cestos, con ambas opciones.