



(D)ein Quadratmeter zu mehr Gewinn!

✓ Garantiert keine Geruchsentwicklung

✓ Automatische Reinigung

✓ Kein Umbau nötig

Technische Daten

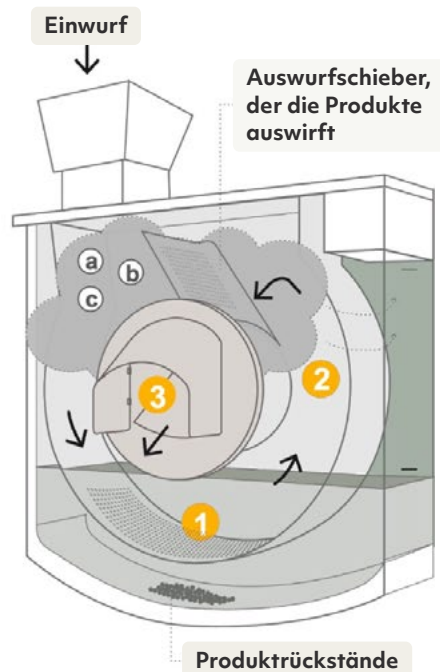
ABMESSUNGEN

Nettogröße	669 mm x 482 mm x 790 mm (B x T x H)
Nettogewicht	70 kg

MASCHINENSPEZIFIKATIONEN

AC-Eingang	4,6 KW / 230 V / 20 AMP
Öl-Kapazität	5,5 Liter
Gehäuse	100 % Edelstahl
Portionsgröße	Frei konfigurierbar, max. 500 g

Frittiertechnik



1 Zubereitung

2 Auswurfprozess startet

- a Verdunstetes Wasser
- b Verdunstetes Öl
- c Verdampfte Feststoffpartikel

3 Auswurf

Möchten Sie mehr erfahren?
Hier können Sie den
AllFryer in Aktion sehen.





Keine Geruchsemission

Keine Abluftanlage notwendig: unsere Technologie hält den Geruch ohne weiteren Aufwand im Gerät.



27 % kürzere Zubereitungszeit

Durch die gleichzeitige Programmierung für bis zu 6 Portionen (2x Zubereitung, 4x Warteschlange) wird die Zubereitungszeit auf ein Minimum reduziert.



37 % weniger Ölverbrauch

Der Tank minimiert Sauerstoffkontakt und verhindert Lichteinfall, um so die Nutzungsdauer des verwendeten Öls deutlich zu verlängern.



24 % Energieersparnis

Die Zieltemperatur von 180° C wird innerhalb von nur 10 Minuten erreicht und mühelos gehalten, sodass der Energieverbrauch gegenüber herkömmlichen Frittiergeräten erheblich gesenkt wird.



Plug & Play

Schuko-Stecker einstecken, fertig. Der AllFryer erfordert keinerlei komplizierte Installation und ist sofort einsatzbereit.



Standardisierte Zubereitung

Dank standardisierten Zubereitungsvorgängen bietest Du identische Portionen ohne Qualitätsschwankungen an – ganz gleich, wer an der Maschine steht.



Automatische Reinigung

Mit der Selbstreinigungsfunktion lässt sich das Gerät automatisch reinigen. Darüber hinaus ist der AllFryer selbstverständlich vollständig zerlegbar und spülmaschinenfest.



Unkomplizierte Inbetriebnahme

Kein Umbau, keine Genehmigungshölle: Der AllFryer wird schlüsselfertig für Deinen Betrieb geliefert und kann sofort zum Einsatz kommen.



24/7-Support

Wir stehen Dir rund um die Uhr per Whatsapp & Telefon zur Verfügung und bieten darüber hinaus jederzeit abrufbare Video-Tutorials an.

24/7

Alles aus einer Hand

Egal ob Öl, Pommes oder Ersatzteile: Bei uns erhältst Du optional alle Produkte und Verbrauchsmaterialien für Deinen AllFryer.



3 gute Gründe für den AllFryer

1

Perfektes Ergebnis, egal, wer an der Maschine steht

Mit dem automatischen Zubereitungsprogramm für bis zu 6 Portionen stellst du ganz einfach sicher, dass Deine Kunden Ihre Speisen in gleichbleibender Qualität erhalten.

2

Easy frittieren, ganz ohne teure Abluftanlage

Kein Umbau, keine Kostenfalle: Der AllFryer kommt ohne zusätzliche Abluftanlage aus – Du profitierst ab Stunde 0, ohne große Investitionen tätigen zu müssen.

3

Mehrumsatz mit frittierten Snacks Deiner Wahl

Jeder liebt frittierte Speisen. Mit dem AllFryer machst Du Dir diesen Umstand zunutze, um mit geringem Investment hohe Margen zu erzielen – die Gerichte wählst Du selbst!

Kalkulation

26 Verkäufe pro Tag

DB pro Monat
2.505,70 €

Amortisation
5,5 Monate

Beispielhafte Verteilung auf die Produkte:

10x  8x  8x 

39 Verkäufe pro Tag

DB pro Monat
3.758,55 €

Amortisation
3,7 Monate

Beispielhafte Verteilung auf die Produkte:

15x  12x  12x 

54 Verkäufe pro Tag

DB pro Monat
5.200,23 €

Amortisation
2,6 Monate

Beispielhafte Verteilung auf die Produkte:

20x  17x  17x 

Annahmen für die Kalkulation
Stand 07/2026,
Marktpreise ohne
Rabattierung,
25 Verkaufstage
pro Monat

Pommes (groß) 		Fleischbällchen (6 Stk.) 		Chicken Nuggets (6 Stk.) 	
Verkaufspreis	4,80 €	Verkaufspreis	5,25 €	Verkaufspreis	5,25 €
Wareneinsatz	0,29 €	Wareneinsatz	1,14 €	Wareneinsatz	0,66 €
Strom, Öl, Verpackung	0,37 €	Strom, Öl, Verpackung	0,37 €	Strom, Öl, Verpackung	0,37 €

Unser Serviceangebot

Wir unterstützen Dich in allen Belangen! Egal ob online oder vor Ort, wir sind für Dich da:

✓ Wartung ✓ Kalkulation ✓ Schulung ✓ Produktempfehlung ✓ Trends



AFS Automatic Food Solutions GmbH
Büro/Lager/Showroom:
Kunstfelder Straße 7
51069 Köln-Dünnwald

Mail kontakt@afs.gmbh
Web automatic-food-solutions.de
Tel. +49 (0) 221 277 133 19
 AllFryer

