

LIGHTFRY 12E



LIGHTFRY TILLAGAR POMMES FRITES OCH FINGERFOOD UTAN ATT EN ENDA DROPPE OLJA ELLER FETT TILLSÄTTS.

Istället används ånga och varmluft. Tillagningen är indelad i två steg. Först en ångfas som ger en grundlig genomkokning av produkten. Därefter en krispfas där en fläkt med mycket varm och torr luft ger en krispig yta. Allt sker i en roterande trumma i ett tillslutet ugnsutrymme – därmed krävs minimal tillsyn och personalen kan ägna tid åt andra saker. Och samtidigt sparar du energi då du inte behöver hålla någon frityrolja varm.

EatGood™

TEKNISKA DATA

Dimensioner: B: 693 x H: 695 (inkl. skorsten 711) x D: 645 mm (inkl. handtag 690 mm)

Nettovikt: 100 kg

Elektrisk anslutning: 3x400V + N, 50–60 Hz, 16 kW

Anslutning för avlopp: 1"

Anslutning för färskvatten: 3/4"

Frånluft: Imkåpa eller huv. Imkanal klass 2A

Kapacitet: 16 kg pommes frites/timma. Se tabell på hemsidan för tider på olika produkter. 1 portion - 2 kg/omgång. Ex. 600 gram pommes frites på 4:20 minuter.

Material: Ugnsrum och hölje av rostfritt stål

FÖRDELAR LIGHTFRY VS. OLJEFRITÖS

MARKNADSFÖRDELAR

- Hälsa. Det är 40 - 60 % mindre fett i pommes frites.
- Möjlighet för fler. Pommes frites och finger food är produkter med höga marginaler. Många matställen som av olika anledningar valt bort en oljefritös kan nu istället använda Lightfry.

EKONOMISKA FÖRDELAR

- Ingen olja ger stora besparingar vid såväl inköp som destruktion av olja.
- Ca: 50 procent lägre energiförbrukning.
- Mindre ventilationsrengöring.
- Mindre städning då oljedimman försvinner.
- Integrerad rengöring. Alltid en ren ugn nästa dag.
- Uppvärmning av avsvalnade pommes frites är möjlig med gott resultat.
- Lägre investeringskostnader. Ventilation, imkanaler, fettavskiljare och ev. sprinklers.

ÖVRIGA FÖRDELAR

- Bättre arbetsmiljö i köket. Undviker oljedimma, inandning av oljedimma, brännskador och halkrisk.
- Lägre brandrisk. Många restaurangbränder startar i oljefritösen.
- Längre serveringstid.
- Det är så här en riktig pommes frites skall smaka enligt många kockar. Lite mer potatis och lite mindre frityrolja.
- Enkel att sköta.
- Halvautomatisk tömning av den tillagade maten i Lightfry.
- Ingen användning av olja är positivt för miljön.

EatGood™