

Frywatcher®

Une huile de meilleure qualité améliore la qualité de la nourriture -
et réduit significativement les coûts de fonctionnement.

Témoignage des clients :

- ✓ Moins de décoloration des aliments frites.
- ✓ Moins de fumées malodorantes.
- ✓ Moins d'oxydation de l'huile.
- ✓ Moins d'huile dans les frites.



Mauvais... Une couleur trop brune indique que l'huile doit être changée.



Bénéfices directs pour le client:

- Des fritures délicieuses et croustillantes avec moins d'huile.
- Des fritures plus saines grâce à une production moindre de peroxydes.
- Des fritures plus digestes grâce à une réduction de la pénétration de l'huile.
- Pas de changement de couleur indésirable des aliments.

Bénéfices directs pour le restaurateur

- L'huile peut être utilisée plus longtemps, jusqu'à 50 % de temps supplémentaire.
- Temps de nettoyage réduit en cas de changement d'huile.
- Moins d'huile gaspillée.
- Moins de vapeurs d'huile.
- Économies d'énergie substantielles, dans la mesure où la température de l'huile peut être réduite d'environ 10 degrés et le chauffage de l'huile est plus rapide.
- La viscosité réduite de l'huile autorise une utilisation simplifiée de l'équipement.



Frywatcher®

Une huile de meilleure qualité améliore la qualité de la nourriture -
et réduit significativement les coûts de fonctionnement.

Que fait Frywatcher ?

La production de peroxydes étant réduite, la valeur de l'indice d'anisidine est faible. Techniquement, la qualité de l'huile est déterminée par son indice d'anisidine. C'est simple : plus la valeur est faible, moins l'huile originale a été oxydée, et meilleure est la qualité de l'huile. Étant donné que le processus d'oxydation transforme une partie de l'huile en produits indésirables tels que le peroxyde, la valeur de l'indice d'anisidine augmente durant l'opération. Au-delà d'une certaine valeur (généralement 30), l'huile doit être remplacée, générant des coûts substantiels en termes de remplacement, d'élimination, de nettoyage, etc. Dans la mesure où Frywatcher limite le processus d'oxydation, la quantité de produits indésirables issus de la transformation est réduite et la période au bout de laquelle l'huile doit être remplacée est prolongée.

L'eau contenue dans l'huile sera dispersée, formant de plus petites particules. Cela accélère l'évaporation de l'eau et réduit les émanations de fumées. Avec une concentration en eau moins importante, le transfert de chaleur dans l'huile est amélioré et la température de cuisson peut être réduite. Cela permet non seulement d'économiser de l'énergie mais également de prolonger la période durant laquelle l'huile peut être recyclée avant qu'il ne soit nécessaire de la renouveler, dans la mesure où l'oxydation de l'huile dépend étroitement de la température. Moins la température est élevée, plus l'oxydation est faible et plus il est possible de conserver l'huile plus longtemps.

Mieux encore, dans la mesure où davantage d'eau est évaporée, la quantité d'eau et d'huile entrant dans la friture est réduite. Cela garantit des aliments plus goûteux et plus croustillants.

Comment cela fonctionne-t-il ?

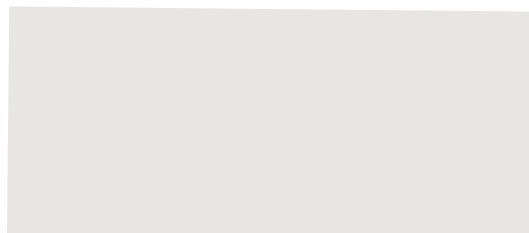
Frywatcher fonctionne en créant un champ électromagnétique dans l'huile. Un dispositif d'excitation contrôle la forme et l'amplitude de l'induction. Le traitement est facilité parce que les champs sont très répandus.

Frywatcher a une durée de vie de plus de vingt ans et peut être facilement réutilisé en changeant de friteuse. Une unité peut traiter jusqu'à deux bacs à friture, et consomme moins de 35 W.

Garantie pièces et main d'œuvre : 5 ans.



Votre revendeur :



Rapport de recherche scientifique disponible sur demande.