

Dauerbrenner Fritteuse

Keine Currywurst, kein Schnitzel ohne sie – die goldgelb frittierten Pommes. Auf der Beliebtheitskala der Deutschen bei Beilagen rangieren die knusprigen Stäbchen weit oben. So ist es nicht verwunderlich, dass sich auch die Fritteuse in vielen Bereichen der Gastronomie unverzichtbar gemacht hat, ob als mobiles Tisch- oder Standgerät – und nicht nur für Pommes.

Neue Modifikation kombiniert mit altbewährter Technik: Die neuen Fritteusen von **Ambach** sind seit Mitte 2020 für die Linien System 700 und System 850 lieferbar. Die Eigenentwicklung der Ingenieure des Unternehmens basiert auf bewährter Technologie, die mit Modifikationen – unter anderem einer neuen Steuerung und Materialien – optimiert wurde. Ziel war die leichtere Bedienung, auch für ungeschultes Personal, durch Anpassung für den Front-of-House Betrieb. Schlichte Bedienelemente, eine exakte Steuerung, gradgenaue Einstellung und eine Timerfunktion wurden integriert. Zusätzlich bieten die Geräte schnelle Aufheizzeiten, sind dennoch schonend zum Fett – und zum Energieverbrauch. Ausgestattet sind die Geräte mit Sensoren der neuesten Generation, die äußerst sensibel reagieren und einen Temperaturabfall minimieren. Eine Sollwertgenauigkeit von plus/minus zwei Grad ist erreicht. Doppel- und Einzelfritteuse brauchen mit einer Breite von 500 Millimeter wenig Platz, auch die Großbeckenversion für 30 Liter bringt es in der Breite nur auf 600 Millimeter.

Bei **ascobloc** erfreut sich die neu entwickelte Fritteuse mit der Steuerung e.Cook positiver Resonanz. Mittels der neuen Steuerung kann manuell, elektronisch gesteuert oder mit hinterlegten Rezepten frittiert werden. Die Bedienung erfolgt über einen Touchscreen hinter Glas. Werkseitig sind Grundrezepte hinterlegt, welche individuell angepasst werden können. Insgesamt ist eine Speicherung von bis zu 100 Rezepten möglich. Die Frittierzeit und -temperatur sind individuell einstellbar und für jedes Becken separat elektronisch regelbar. In Kombination mit der automatischen Hebe- und Senkvorrichtung lassen sich mit e.Cook präzise und wiederholbare Frittierprozesse, zugeschnitten auf das Frittiertgut, durchführen. Dies ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Einhaltung der gültigen Acrylamid-Verordnung der EU. Zur Sicherung der Qualität des verwendeten Öls über die maximale Öl-Laufzeit werden Wechselintervalle mittels einer Warnmeldung angezeigt. Die Steuerung verfügt außerdem über eine ECO-Funktion zur Temperaturabsenkung bei längerem Standby-Betrieb für eine hohe Energieeffizienz und Öl-Schonung sowie eine fettschonende Schmelzstufe und einen

Schutztemperaturbegrenzer (230 Grad Celsius) als zweite Sicherheitsmaßnahme nach VDE/IEC. Im Programm Reinigung können individuelle Einstellungen der Temperatur und Einwirkzeit der Reinigungsmittel vorgenommen werden. Somit ist eine effektive Reinigung je nach Verschmutzungsgrad und Reinigungsmittel möglich.

Anschauliche Piktogramme erleichtern die intuitive Bedienung und ermöglichen damit eine fehlerfreie Bedienung. Des Weiteren verfügt die e.Cook über eine Schnittstelle zum Auslesen der Betriebsdaten (HACCP). Alle Fritteusen in dieser Ausführung sind mit einem und zwei Becken je acht Liter Nutzfüllmenge sowie mit einem Becken mit 16 Liter Nutzfüllmenge erhältlich.

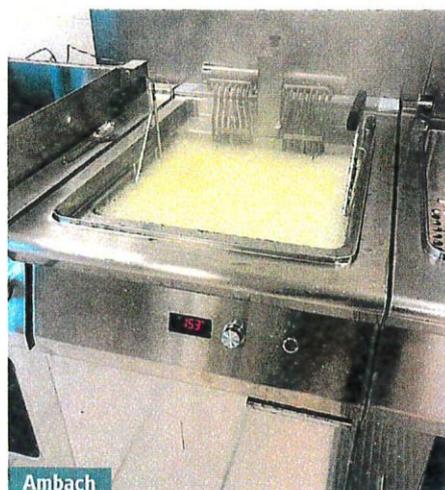
Ebenfalls neu im Programm ist die Frittierstation. Hier wird die Fritteuse mit automatischer Hebe- und Senkvorrichtung und der e.Cook mit einem effektiven Filtersystem kombiniert, welches einen mehrfachen Reinigungsprozess des Frittieröls erlaubt und somit Ressourcen spart und einen hygienisch einwandfreien Frittiervorgang garantiert.

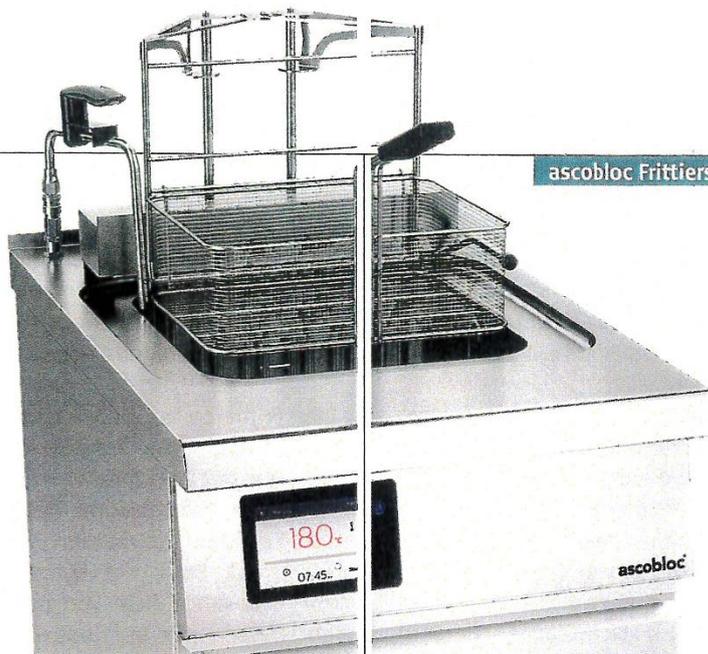
Aus dem umfangreichen Portfolio von Vollsortimenter **Bartscher** stammen die Einzel-Fritteusen Snack I Plus (vier Liter Becken) und Snack III Plus (neun Liter Becken) sowie die Doppelfritteusen Snack II Plus (2 x vier Liter Becken) und Snack IV Plus (2 x neun Liter Becken). Die steckerfertigen Elektro-Fritteusen aus Edelstahl bereiten verschiedenste Snacks schnell und zuverlässig zu. Dabei decken sie Temperaturen von 50 bis

190 Grad Celsius ab. Jedes der Tischgeräte ist geeignet für Frittieröl und Stangenfett und mit einem praktischen Fettablasshahn sowie Sicherheitsthermostat ausgestattet. Das Heizelement ist bei jeder Ausführung herauschwenkbar, was neben dem Fettablasshahn die Reinigung erleichtert.

Für das Frittieren vor den Augen des Gastes bietet sich die Frontcooking-Station Blanco Cook mit zwei oder vier Kochgeräten an. Dreizehn verschiedene Auftisch-Kochgeräte ergänzen die Station von **Blanco Professional**. Dank der kompakten Ausführung und einer Tiefe von nur 62 Zentimetern passen alle auf jede normale Arbeitsplatte und sind flexibel kombinierbar. Unter den Geräten befindet sich die **Blanco Cook Fritteuse BC DF 5000** mit einem Fassungsvermögen von maximal 6,5 Liter, das Minium liegt bei fünf Litern. Sie verfügt über eine herauschwenkbare Heizung und eine unbeheizte Kaltzone am Beckenboden. Die Temperaturregelung im Bereich 100 bis 180 Grad Celsius erfolgt gradgenau über einen Drehknebel. Zwei Kontrollleuchten zeigen den Betriebsstand und die Aufheizphase an.

Selbst bei einem Klassiker wie der Fritteuse sind starke Innovationen möglich. Neu bei den **Elektro-Fritteusen** von **EKU** ist beispielsweise die maßgeschneiderte Beckendämmung. Die Becken, mit einem Fassungsvermögen von je neun Liter, halten mit ihrer Spezial-Isolierung die Hitze dort, wo sie hingehört – im Becken und damit beim Gargut. Ein weiteres Plus: Die Gerätetechnik wird vor der Wärmeeinwirkung geschützt. Innovativ weitergedacht ist auch das praktische Panaden Sieb, besser gesagt die Panadenwanne, unterhalb des Heizkörpers. Panadenpartikel verbrennen damit nicht, sondern sammeln sich in der Kaltzone und können dank der benutzerfreundlichen Panadenwanne noch leichter entfernt werden. **EKU Elektro-Fritteusen** sind in der Thermik Serie 650, 750, 850 verfügbar sowie als Einbaumodul in der neu aufgelegten Serie Intergal und natürlich als kompaktes Auftisch-Gerät in der Serie SnackLine. Die Einzel- und Doppelfritteusen des Herstellers haben eine Leistung von sechs beziehungsweise 7,5 Kilowatt je Becken. Das Spitzenmodell, mit einer Power von zehn Kilowatt pro Becken, ist für den Dauereinsatz optimal.

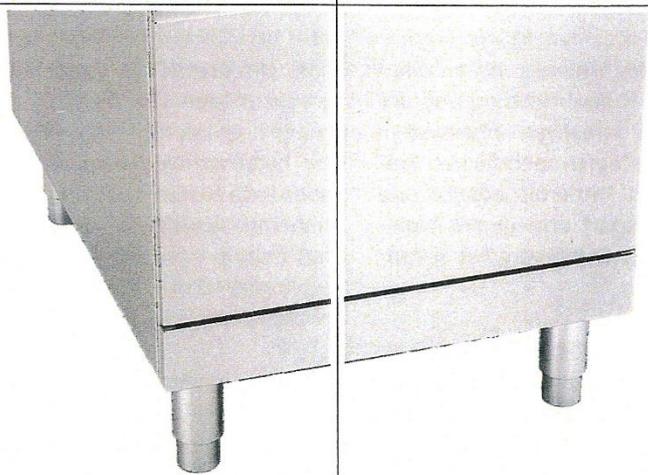




ascobloc Frittierstation eCook



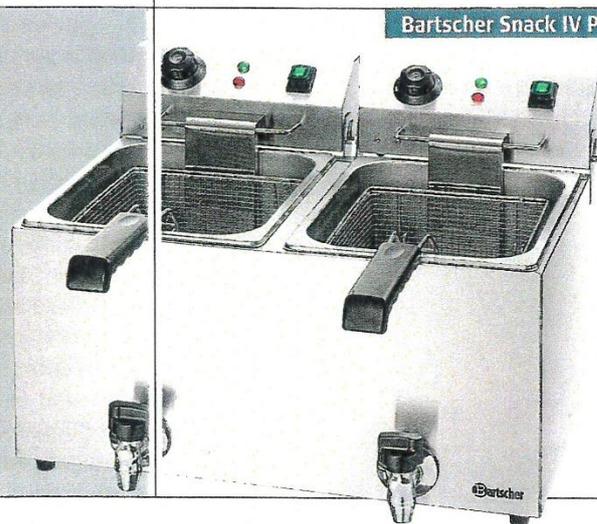
Bartscher Snack I Plus



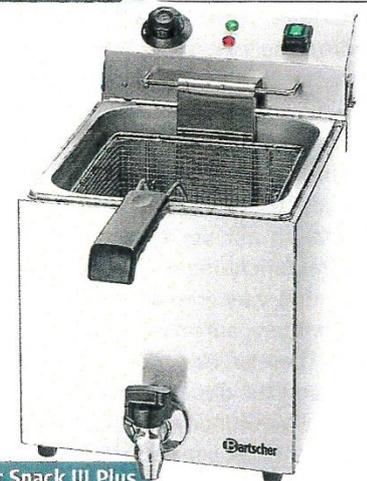
Bartscher Snack II Plus

SERVICE

- www.ambach.de
- www.ascobloc.de
- www.bartscher.de
- www.blanco-professional.com
- www.eku-limburg.de
- www.epta-deutschland.com
- www.kbs-gastrotechnik.de
- www.nordcap.de
- www.palux.de
- www.saro.de
- www.ubert.com
- www.welbilt.com/de



Bartscher Snack IV Plus



Bartscher Snack III Plus



EKO Elektro-Fritteuse



KBS Elektro-Fritteuse



Blanco BC DF 5000

Innovative Technologien zur Filterung und Ölstandsregelung tragen zu einer längeren Nutzungsdauer des Frittieröls bei. Das macht die offene Fritteuse *Evolution Elite* von **Henny Penny**, die hierzulande von **Epta Deutschland** vertrieben wird, effizient und nutzerfreundlich. Gleichzeitig verbessert es die Produktqualität und senkt Ölverbrauch sowie Kosten. Die offene Fritteuse ist einfach zu bedienen und benötigt 40 Prozent weniger Öl als eine 30-Liter-Standardfritteuse – bei gleichem Durchsatz. Sensoren messen kontinuierlich den Ölstand im Gerät und füllen bei Bedarf automatisch frisches Öl aus einem Vorratsbehälter im Schrank des Gerätes nach. So muss das Öl nicht mehr manuell nachgefüllt und seltener entsorgt werden. Mit einer speziellen Funktion kann das Öl einzelner Becken gefiltert und währenddessen in den anderen Becken weiter frittiert werden. In weniger als vier Minuten lässt das System das Öl ab, filtert es, entfernt Krümel und leitet heißes, gefiltertes Öl zurück in das Frittierbecken. Es müssen weder Handgriffe gezogen noch Ventile geöffnet oder geschlossen werden. Die so gewonnene Zeit lässt sich sinnvoll für andere Tätigkeiten nutzen. Die *Evolution Elite* erreicht schnell wieder ihre Betriebstemperatur und trägt mit einem Energiewirkungsgrad von über 82 Prozent den Energy-Star. Sie ist als Elektro- und Gas-Modell und wahlweise mit einem, zwei, drei oder vier Becken, die zusätzlich geteilt werden können, erhältlich. Kunden erhalten sieben Jahre Garantie auf die robusten Frittierbecken. Zudem bietet Henny Penny mit dem Prime Filter einen speziellen Filter an, der die Lebensdauer des Frittieröls verlängert. Bestehend aus einem Pulver auf Basis von Magnesiumsilikat, filtert er feste und gelöste Bestandteile im Mikrometerbereich aus Frittieröl und -fett. Diese halten so bis zu 70 Prozent länger. Außerdem beeinflusst der Filter Geruchs-, Geschmacks- und Farbstoffe

positiv, sodass auch die sensorische Qualität des Öls besser wird. Anwender benötigen insgesamt weniger Fett, sparen Geld und belasten die Umwelt weniger.

Zwei kompakte Geräte hat ebenfalls **KBS** im Portfolio. Bei den beiden Aufsichtgeräten handelt es sich um die *Elektro-Fritteuse 1 x 10 l* und die *Gas-Fritteuse 1 x 10 l* aus der *Power 650* Serie. Sie besitzen einen Edelstahlkorpus und tiefgezogenen Becken mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung. Die Geräte haben ein großzügige Schaumzone und eine große Kaltzone. Der frontseitige Ölablasshahn ist gegen unabsichtliches Öffnen gesichert. Sie sind vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen. Die Gasfritteuse hat ein Betriebs- und Sicherheitsthermostat und einen atmosphärischen Gasbrenner mit Piezozündung. Die Temperatur ist bis 180 Grad Celsius regelbar. Die Elektroheizung der Elektrofritteuse ist innen liegend und kann zur Reinigung herausgeklappt werden. Die Temperatur ist zwischen 100 und 180 Grad Celsius regelbar.

Die Steuerung erfolgt über eine Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Perfekt gebräunte Pommes gelangen ebenfalls mit der *Elektro-Fritteuse EAFg* von **NordCap**. Das Gerät aus der Serie *EVO 900* mit serienmäßig zwei Körben je Becken bietet mit zahlreichen Funktionen viele Vorteile. Die automatische Hebe- und Senkfunktion kann „angelernt“ werden, das heißt die Fritteuse merkt sich den Bräunungsgrad der Pommes Frites und passt die Frittierzeit an die Fett- und Produkttemperatur an. Das V-förmige Becken mit breiter Frittierzone und nach unten in die Kaltzone verjüngender Fettwanne umfasst 23 Liter – ideal für panierte Speisen. Das V-Becken wird indirekt beheizt, durch die außenliegende Heizschlange entsteht kein direkter Kontakt des Fettes mit der Heizung, was Vorteile wie eine um bis zu 30 Prozent längere Ölverwendbarkeit und eine leichte Reinigung bedeutet. Über ein aktives Filtersystem kann das gebrauchte Frittieröl schnell und einfach nach jedem Produktionstag problemlos abgelassen werden. Zum Schutz vor Überhitzung ist ein Sicherheitsthermostat integriert, wobei der Temperaturbereich zwischen 105 und 185 Grad Celsius einstellbar ist. Die aus einem Stück gepresste Arbeitsfläche aus Edelstahl mit glatten, abgerundeten Ecken, bietet durch die glatte Oberfläche einen hohen Hygienestandard. Der Einbau der Einzelgeräte kann durch die rechtwinkligen und lasergeschnittenen Kanten perfekt bündig erfolgen.

Langlebigkeit, hohe Qualität und einzigartige Beheizungssysteme sind neben dem Frittier-Ergebnis das Markenzeichen vieler Fritteusen-Generationen bei **Palux**. Mit der Serie *Fry Star* hat das Unternehmen bewährte Technologie mit einer elektronischen Steuerung in ein kompaktes Gehäuse integriert, verfügbar als Einbecken-Fritteusen in 200, 300, 400 Millimeter Länge und Zwei-

**Citruspresse
SUNKIST light**

NEU

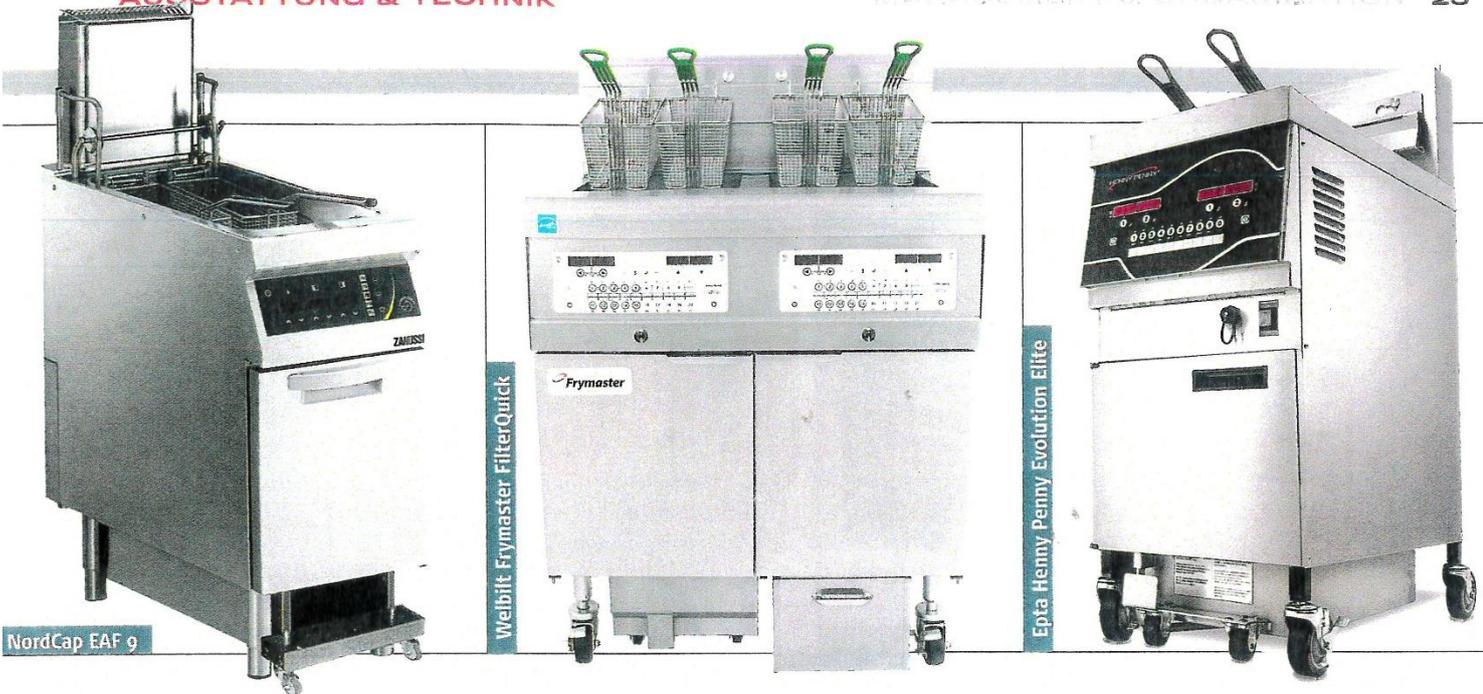
Vertrieb und Service
FEUMA

+49 34493 21555

www.feuma.de







NordCap EAF 9

Weibit Frymaster FilterQuick

Epta Henny Penny Evolution Elite

becken-Fritteusen in 400 Millimeter Länge als Standgerät oder als Einbaumodul. Zwei ausstattungs­mäßig unterschiedliche Bedienoberflächen mit verschiedenen Anschlusswerten ermöglichen dem Anwender, je nach Anforderung, Kapazität und Leistung, die für seinen Betrieb richtige Variante auszuwählen. Die Ausstattung Plus mit digitaler Anzeige der Soll-Temperatur, Ist-Temperaturabfrage, vier Tasten für die variable

Temperatur- und Zeiteinstellung, programmierbare Fett-/Ölnutzungsdauer, automatische Garzeitverlängerung für immer perfekte Garergebnisse und Standby-Funktion lässt keine Frittier-Wünsche offen. Das bewährte Palux-Flachrohrheizkörpersystem mit elektronischem Temperaturfühler und automatischer Fettschmelzstufe in der Aufheizphase sorgt für optimale Temperaturregelung, schonende Energieübertra-

gung und Sicherheit. Die tiefgezogenen Becken mit großen Radien und ein im Becken schwenkbarer Flachrohrheizkörper ermöglichen eine einfache, sichere Reinigung und Hygiene. Mit dem Fettablauf nach unten gewährleistet das im Unterbau integrierte Öl-/Fettfiltersystem immer sauberes Fett und beste Frittierergebnisse. Als optionale Ausstattung können die Fritteusen der Serie Plus mit einer automatischen Korb-

PowerFryer

E-Fritteuse

Jetzt mit Dämmung in allen Serien erhältlich



NEU



www.eku-limburg.de

EKU | Grossküchentechnik
Innovation und Qualität





hubvorrichtung und einem im Unterbau integrierten Öl-/Fettfilterpumpensystem ausgestattet werden. Dies erleichtert die optimale und sichere Öl-/Fettpflege, verringert den Fettverderb, erhöht die Nutzungsdauer, da Frittier- und Backrückstände einfach durch das doppelte Filtersystem gereinigt werden können. Mit einer Fettersparnis von bis zu 20 Prozent wird Wirtschaftlichkeit garantiert. Die Fry Star ist ideal als Einzelgerät oder integriert als Einbaumodul für die mittlere Gastronomie, Partyservice oder Betriebe der System- und Verkehrsgastronomie.

Mit den **Elektro-Fritteusen** von **Saro Gastro-Products** bereiten Küchenchefs ebenfalls Frittiertes schnell und zuverlässig, auch in größeren Mengen, zu. Mit den Edelstahlgeräten ist ein hohes Maß an Sicherheit und Zuverlässigkeit garantiert. Das Unternehmen aus Emmerich bietet ein umfangreiches Angebot. Punktgenau kann der Anwender die Temperatur über den stufenlosen Regler einstellen. Eingebaute Sicherheitsthermostate sorgen zudem dafür, dass das Fett nicht zu heiß wird und zu somit der EU-Verordnung zum Acrylamidgehalt entspricht. Das größte, feststehende Modell aus dem Hause Saro verfügt über zwei Becken mit einem Fassungsvermögen von bis zu 17 Litern. Auch kleinere, mobil einsetzbare Fritteusen sind im Programm des Unternehmens. Alle Geräte verfügen je Frittierbecken über einen Ablasshahn, um am Tagesende das benutzte Frittierfett schnell und unkompliziert ablaufen lassen zu können. Die konische Form der Becken, in denen weniger Ölreste zu-

rückbleiben und die hochklappbaren Heizelemente ermöglichen eine komfortable Reinigung.

Eine Alternative zur Ölfritteuse bietet **Übert** mit **RoFry**. Die neue Generation der Rotationsfritteuse ist nun noch schneller und leistungsfähiger. Das patentierte Frittiersystem frittiert handelsübliche Pommes frites ohne zusätzliches Frittieröl. Gearbeitet wird mit einem Drei-Phasen-Garprozess und automatischer Mengenerkennung. Das System erreicht dadurch eine stets gleichbleibende Produktqualität. Dank computergesteuerter Touch-Sensorik ist RoFry nicht nur kinderleicht zu bedienen, sondern verfügt auch über eine automatische Selbstreinigung. Die hohen Kosten rund um Frittieröl entfallen komplett. Kein Lagern, Nachfüllen, Filtern, Ablassen und Entsorgen kommt auf die Küchenmannschaft zu. In vielen Fällen amortisiert sich das System bereits binnen weniger Monate. Darüber hinaus ist es sicherer: Brandverletzungen und Brände durch heißes Frittieröl werden automatisch vermieden, es gibt keine vorgeschriebenen Feuerlöschanlagen. Dazu entfallen rutschfeste Fliesen und Ölabscheider. RoFry empfiehlt sich zum Beispiel im Einsatz in Fußballstadien, in Gemeinschaftsverpflegung, in Freizeitparks, auf Kreuzfahrtschiffen oder in individuellen Gastronomiekonzepten. Aber auch in der Schulverpflegung gewinnt das Frittiersystem an Bedeutung, denn aufgrund des Vorbildcharakters der Schulverpflegung in puncto gesunder Ernährung, sind Pommes frites und Co. annähernd von ihr aus-

geschlossen. Aufgrund seiner geringen Stellfläche und der Tatsache, dass es sich um ein Auftischgerät handelt, ist RoFry ideal für Gastronomien, die auf jeden Quadratmeter achten müssen. Die neue RoFry mit verbesserter Luftführung und neuer Korbkonstruktion bringt schnellere Garzeiten und größere Einfüllmengen. Dadurch verbessern sich die Kapazitäten um 15-20 Prozent pro Stunde.

Welbilt bietet die Hochleistungs-Frittierstationen **FilterQuick** mit Fingertip seiner Marke Frymaster an. Mit einem nur 15-Liter-Becken hat diese eine Produktionskapazität wie eine herkömmliche 25-Liter-Becken-Frittierstation. Ansonsten heißt es: Effizienz auf Knopfdruck. Dank der innovativen Fettfilterung auf Knopfdruck an der Gerätefront, werden weniger Öl und Energie verbraucht. Das senkt Betriebskosten und steigert die Frittierqualität. Darüber hinaus überwacht das Öl-Kontroll-System Oil Attendant den Ölstand. Die Smart4U FilterQuick Steuerung sichert effiziente Frittiervorgänge und optimale Ergebnisse. Über 20 programmierbare Frittierprogramme übernehmen das Öl-Management und zeichnen Leistungs- und Öldaten auf. Zudem wurde die Sicherheit erhöht und die Reinigung vereinfacht dank der schwenkbaren, selbst-arretierenden sowie flachen Heizelemente (Elektro-Modelle). Diese tragen auch das Energy Star Label. Die Gas-Modelle verfügen über modernste Infrarot-Brenner für effizienten Wärmetransfer.

