

Frywatcher®

Un aceite mejor consigue una comida mejor -
y reduce considerablemente los costes.

Reportado por muchos usuarios:

- ✓ Menos decoloración de la comida frita.
- ✓ Menos humo de mal olor.
- ✓ Menos oxidación del aceite.
- ✓ Menos aceite en las fritas.



Este no es la manera ... food demasiado moreno indicando el aceite debe ser cambiado.



Beneficios directos para el Cliente.

- Fritos crujientes y deliciosos con menos saturación de aceite.
- Fritos más sanos por la reducción del peróxido.
- Mejor digestión por reducción de la penetración de aceite.
- No cambio de color no deseado de los fritadas.

Beneficios directos para el jefe de cocina.

- El aceite se puede usar más tiempo; ahorro de hasta el 50 %.
- Limpieza más fácil durante el cambio de aceite.
- Menos aceite residual.
- Menos humo de aceite.
- Ahorro considerable de energía, ya que la temperatura del aceite puede reducirse unos 10 grados y el aceite calentado más rápido.
- La viscosidad reducida permite un uso más fácil del equipo.



Frywatcher®

Un aceite mejor consigue una comida mejor - y reduce considerablemente los costes

¿Qué hace Frywatcher?

La generación de peróxidos se reduce, por lo que el nivel de anisidina se mantiene bajo. Técnicamente, la calidad del aceite se describe mediante el valor de anisidina (VA). Es muy sencillo: cuanto menor sea dicho valor, menor cantidad del aceite original se habrá oxidado y mejor será el aceite. Los procesos de oxidación transforman una parte del aceite en productos no deseados como peróxidos, por lo que el nivel del VA aumenta durante el uso. Por encima de determinado nivel (normalmente por encima de AV 30) hay que cambiar el aceite, lo que provoca costes sustanciales por la sustitución, eliminación, limpieza y otros procedimientos. Como Frywatcher reduce el proceso de oxidación, se generan menos productos de oxidación no deseados y disminuye la frecuencia de sustitución del aceite.

El agua contenida en el aceite se dispersa por el aceite en pequeños grupos. Esto aumenta la evaporación del agua y reduce los humos olorosos. Con menos agua en el aceite, la transferencia de calor mejora y puede reducirse la temperatura de funcionamiento. Esto no solo ahorra energía, sino que también aumenta la vida útil del aceite, ya que la oxidación depende mucho de la temperatura. Cuanto menor sea esta, menor será la oxidación y mayor la duración del aceite.

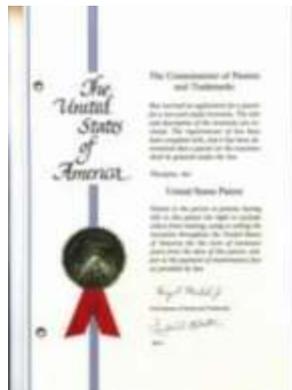
Además, como se evapora más cantidad de agua, entra menos agua y aceite en el frito. Con ello se logra una comida crujiente y más sabrosa

¿Cómo funciona?

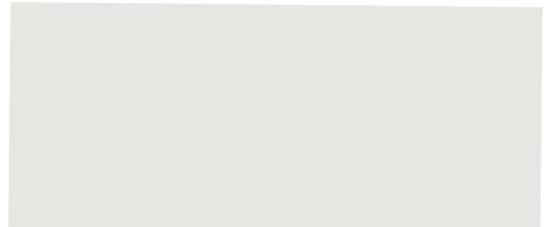
Frywatcher funciona mediante inducción de un campo eléctrico y magnético en el aceite. Un dispositivo externo controla la forma y la magnitud de la inducción. El tratamiento es extendido mediante el uso de campos eléctricos.

La vida útil de Frywatcher es superior a veinte años y puede seguir utilizándose después de cambiar los equipos de cocina. Una unidad puede tratar hasta dos tanques de cocinado; el consumo energético es menor de 35 vatios. La unidad puede utilizarse con 110 V o 230 V 50/60 Hz. El sistema electrónico está sellado con resina para garantizar su duración y tiene la marca CE.

Garantía frente a componentes defectuosos o manufactura deficiente: cinco años.



Su proveedor:



Reporte de investigación científica disponible bajo petición.