

Frywatcher®

Elektronisches Frittieröl-Behandlungssystem

Der Frywatcher

- Betriebsbereit durch Einstecken ("Plug-and-Play")
- Geeignet für alle Fritteusen im Lebensmittel-Bereich
- Sonderanfertigungen auf Wunsch möglich
- Wartungsfrei
- Keine Chemikalien, Filter oder Pulver
- Energiesparend

Wie funktioniert er?

Der Frywatcher erzeugt und steuert ein elektromagnetisches Feld und induziert es in das Frittieröl. Kein Teil des Systems kommt mit dem Öl oder den Lebensmitteln in Berührung. Mit einem Frywatcher lassen sich zwei nebeneinander angebrachte Fritteusen behandeln.

Technische Daten und Sicherheit

Da der Frywatcher mit elektromagnetischer Induktion und ohne bewegliche Teile arbeitet, unterliegt er im Betrieb keinem Verschleiß. In Harz vergossene Elektronikteile schützen ihn vor Flüssigkeits- und Fettspritzern. Er ist eine Investition für viele Jahre, und wenn Sie die Fritteuse wechseln, können Sie den Frywatcher wieder für die nächste Fritteuse verwenden.

Der Frywatcher arbeitet mit einer Eingangsspannung von 110V/220V AC (automatische Umschaltung). Der Energieverbrauch beträgt im 24-Stunden-Dauerbetrieb im Jahr 77 kWh. Das Gerät ist wartungsfrei. Die Ausgangsspannung hat ein ungefährliches Niveau. Das System ist wartungsfrei. Das silikonversiegelte Signalkabel ist bis 180°C beständig, die Kontrolleinheit besteht aus Edelstahl und ist auf Temperaturen bis 210°C ausgelegt.

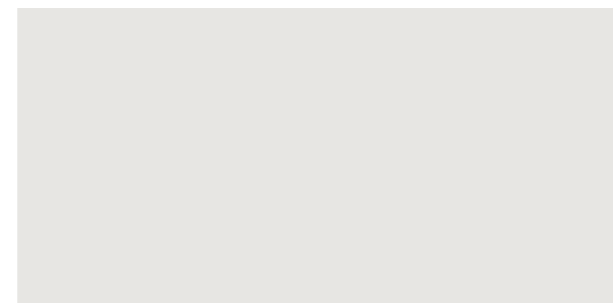


Gewährleistungen

Leistungsgarantie: Falls Sie nicht innerhalb der ersten 30 Tage ein Mindest-Einsparungsergebnis von 30% erzielen, wenden Sie sich an Ihren Händler

Für das Frywatcher-System gilt eine fünfjährige Gewährleistung für die Komponenten und Verarbeitung.

Ihr Händler:



Der Hersteller folgt dem Prinzip der stetigen Verbesserung der Produkte und behält sich das Recht vor, die Produktspezifikation ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Frywatcher® wird vom B & D Ingenieurbüro BV, Alphen a/d Rijn, Niederlande, entwickelt und gefertigt. Website: www.frywatcher.com

Frywatcher®

Elektronisches Frittieröl-Behandlungssystem

- ✓ Kein vorzeitiges Schwarzwerden des Öls
 - ✓ Keine vorzeitige Entwicklung von Dämpfen
 - ✓ Öl kann später gewechselt werden
- ====> Längere Nutzbarkeit des Frittieröls



Kostengünstig frittiert schmeckt es besser

Frywatcher®

Bessere Ölqualität fördert die Lebensmittelqualität – und verringert die Betriebskosten beträchtlich

Viele Nutzer berichten

- ✓ Weniger Rückstände im Öl
- ✓ Weniger Geruchsbildung
- ✓ Leichteres Reinigen der Frittiergeräte
- ✓ Geringere Oxidation des Öls
- ✓ Geringere Verfärbung des Frittierguts
- ✓ Weniger Öl in Pommes Frites

Spürbarer Nutzen für den Kunden

- Das Frittiergut nimmt weniger Öl auf und wird dadurch knuspriger
- Gesünderes Frittieren durch geringere Acrylamid-Bildung
- Keine unerwünschten Verfärbungen der Lebensmittel

Spürbare Vorzüge für den Koch

- Längere Nutzungsdauer des Frittieröls
- Weniger Reinigungszyklen und kürzere Reinigungszeit
- Weniger Ölverschwendung und weniger Öldünste
- Beträchtliche Energieeinsparungen:
 1. Die Öltemperatur lässt sich um 5 bis 10 Grad Celsius reduzieren
 2. Das Öl lässt sich nach Wechsel des Frittierguts schneller erhitzen
- Rasche Amortisation (Return on Investment)

Zu dunkles Öl, auf den Pommes Frites sichtbar.



Perfekt Frittiertes sollte eine goldene Tönung zeigen.

Frywatcher behandelt das Wasser im Öl – sonst nichts.

Lebensmittel – speziell Tiefkühlgut – enthält viel Wasser, das sich mit dem Frittieröl vermischt. Davon gehen alle unerwünschten Auswirkungen wie Ölalterung, übelriechende Dünste und der Bedarf zur Erhöhung der Öltemperatur aus, was wiederum zu einem ungesunden Anisidin-Gehalt führt.

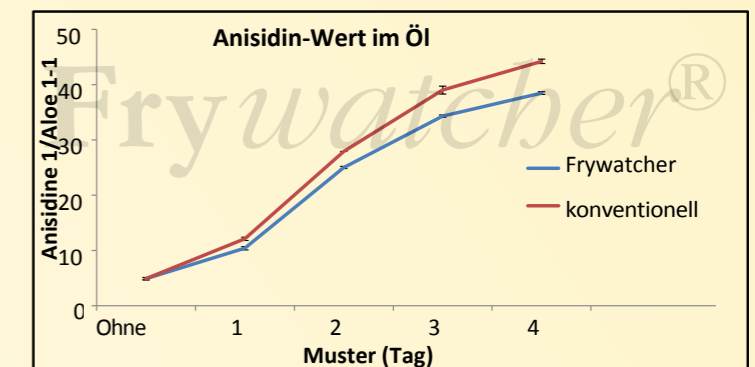
Die Kurve zeigt, dass Frywatcher wirkt:

Es verringert

- den Wassergehalt des Öls, und somit
- die Notwendigkeit der Erhöhung der Brattemperatur, und somit
- die Bildung von Anisidin und der gesamten polaren Verbindungen.

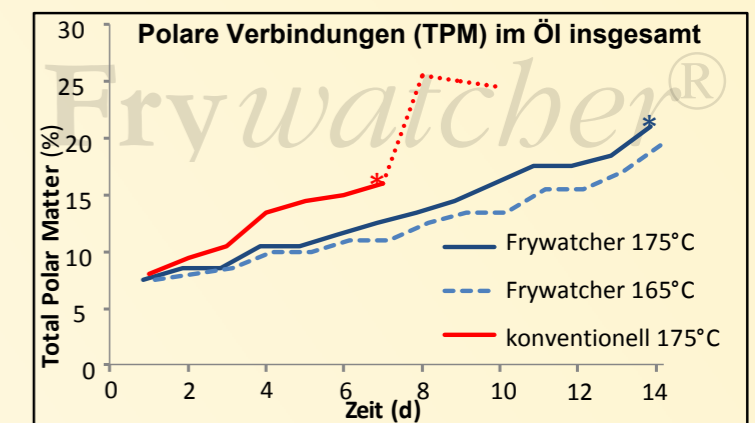
The Frywatcher effect

Das von Frywatcher induzierte elektromagnetische Feld beschleunigt die Wasserverdampfung. Weniger Wasser im Öl erhöht den Wärmeaustausch, so dass man mit niedrigerer Temperatur arbeiten kann. Die Qualität des Frittiergutes nimmt zu, nicht nur durch die Behandlung des Öls, sondern durch das Senken der Frittiertemperatur.



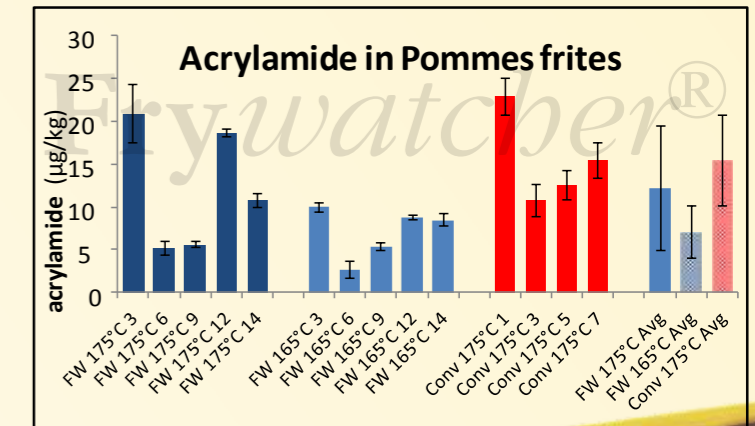
Getestet & erwiesen

Das Frittieröl wurde auf den Gehalt von Acrylamid und der Gesamt-Polar-Verbindungen (TPM) im Frittieröl getestet. Eine Überwachung über 14 Tage zeigt, dass unbehandeltes Frittieröl einen "Umkipppunkt" mit raschem Qualitätsabbau nach 7 Tagen hatte, während Frywatcher-behandeltes Öl bis zu 14 Tagen bei viel langsamerem Qualitätsabbau haltbar blieb.



Acrylamid-Gehalt in Frittiertem:

Vier Vergleichsmessungen je Probe zeigen eine erhebliche Abnahme des Acrylamid-Gehalts in den Frywatcher-Proben wegen des geringeren Wassergehalts im Frittieröl und einen noch deutlicheren Rückgang des Acrylamids bei niedrigerer Frittier-temperatur.



Wissenschaftliche Forschungsberichte sind auf Wunsch erhältlich.