

# Frywatcher®

Elektronisch frituurolie behandelingsysteem.

## De Frywatcher

- Plug & play installatie
- Geschikt voor frituurpannen in alle soorten voedingsindustrie, maatwerk op verzoek
- Onderhoudsvrij
- Verbruikt geen chemicaliën, filters en/of poeders
- Zuinig in energie verbruik

## Hoe het werkt

De Frywatcher werkt door het induceren van een elektrisch en magnetisch veld in de olie. Een extern apparaat bepaalt de vorm en omvang van de inductie. Geen enkel onderdeel van het systeem komt in contact met de olie of frituur producten. Slechts één Frywatcher is in staat twee naast elkaar geplaatste frituurpannen te behandelen.

## Technische specificaties en veiligheid

De Frywatcher is niet aan slijtage onderhevig daar het werkt met elektromagnetische velden en zonder bewegende onderdelen. Door een aangebrachte laag epoxy hars is de elektronica beschermd tegen opspattende vloeistoffen en is hierdoor duurzaam. Het is een investering voor vele jaren. Bij het veranderen van bakwand kunt u de Frywatcher ook daar weer voor gebruiken.

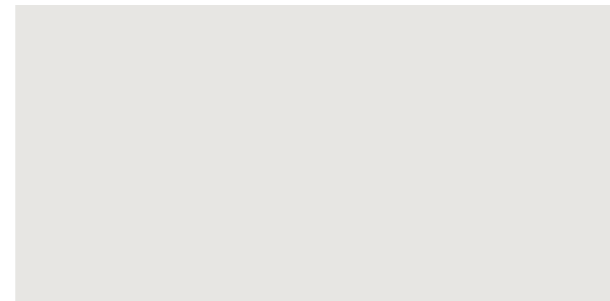
De Frywatcher kan worden aangesloten op het gewone 230 V 50/60 Hz net, en verbruikt op jaarbasis minder dan 77 kWh. Het signaal op de uitgang produceert een ongevaarlijk elektromagnetisch veld. Het systeem vergt totaal geen onderhoud. De signaal kabel heeft een siliconen mantel geschikt voor 180°C, de signaal module zelf is gemaakt van roestvrij staal en zo ontworpen dat het een temperatuur van 210°C, kan verdragen.

## Garanties

Werkingsgarantie: Bij het uitblijven van enig resultaat of besparingen van minstens 30% binnen de eerste 30 dagen, gelieve contact op te nemen met uw leverancier.

Het Frywatcher systeem heeft een fabrieksgarantie van vijf jaar tegen defecten en fabricagefouten.

Uw leverancier:



De fabrikant werkt aan voortdurend verbeteringen van het product en behoudt zich het recht voor product specificaties te veranderen, zonder voorafgaande mededelingen  
Frywatcher® is ontwikkeld en wordt gefabriceerd door B & D Ingenieursburo BV, Alphen a/d Rijn, Nederland. Web site: [www.frywatcher.com](http://www.frywatcher.com)

# Frywatcher®

Elektronisch frituurolie behandelingsysteem.

- ✓ Vertraagt het donkerder worden van olie
- ✓ Vertraagt het genereren van dampen
- ✓ Vertraagt de noodzakelijke vervanging van olie



**Friet smaakt beter en bespaart tegelijkertijd geld.**

# Frywatcher®

**Betere frituurolie verhoogt de kwaliteit en verlaagt in belangrijke mate de kostprijs.**

## Opgemerkt door gebruikers

- ✓ Minder achterblijvende rest producten
- ✓ Minder onaangename dampen
- ✓ Eenvoudiger reinigen van friteuses
- ✓ Vermindering van oxidatie van olie
- ✓ Minder verkleuring van het voedsel
- ✓ Minder olie-opname in het voedsel

## Voordelen voor de klant

- Gefrituurde producten absorberen minder olie waardoor deze knapperiger en lekkerder worden
- Gezonder voedsel door minder acrylamide productie
- Geen ongewenste kleurverandering van voedsel

## Voordelen voor de chef

- Gebruiksduur van olie wordt verlengd en zelfs mogelijk verdubbeld!
- Minder schoonmaaktijd tijdens olieoverwisseling.
- Minder afgewerkte olie en minder oliedampen.
- Aanzienlijke energiebesparingen:
  1. De olietemperatuur kan mogelijk worden verminderd met ongeveer 5 tot 10 °C
  2. Verhitting van frituurolie gebeurt sneller tussen de bakladingen door.
- Verminderde viscositeit ondersteunt een vlot gebruik van de apparatuur.
- De investering verdient zich snel terug.

**Te donkere olie, wat zichtbaar is aan de friet.**



**Goed gebakken friet dient goudgeel van kleur te zijn.**

## Het Frywatcher effect

**Frywatcher behandelt het water in de olie en niets anders.**

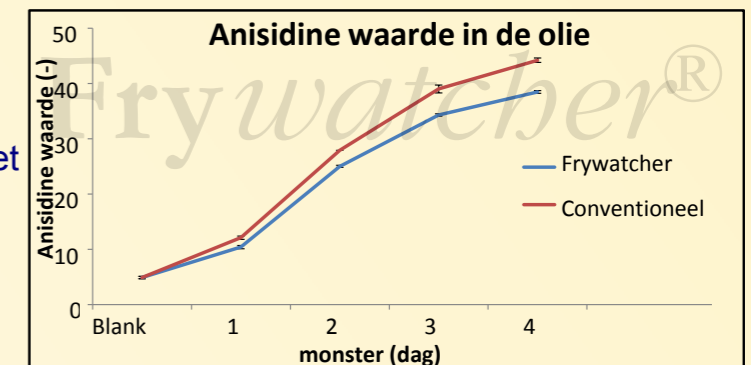
Voedsel - specifiek ingevroren voedsel - bevat veel water wat vermengd wordt met de frituurolie. Dit is de basis voor alle ongewenste effecten zoals het verouderen van olie, schadelijke dampen en het onnodig verhogen van de olie temperatuur wat een ongezonde anisidine hoeveelheid in de olie veroorzaakt.

Het Frywatcher geïnduceerde elektromagnetische veld, versnelt de verdamping van het water. Door minder water in de olie, neemt de warmte overdracht toe, wat frituren op een lagere temperatuur mogelijk maakt. De kwaliteit van friet neemt toe, niet alleen door de olie te behandelen, maar ook door de baktemperatuur te verlagen.

De grafieken geven weer dat de Frywatcher werkt:

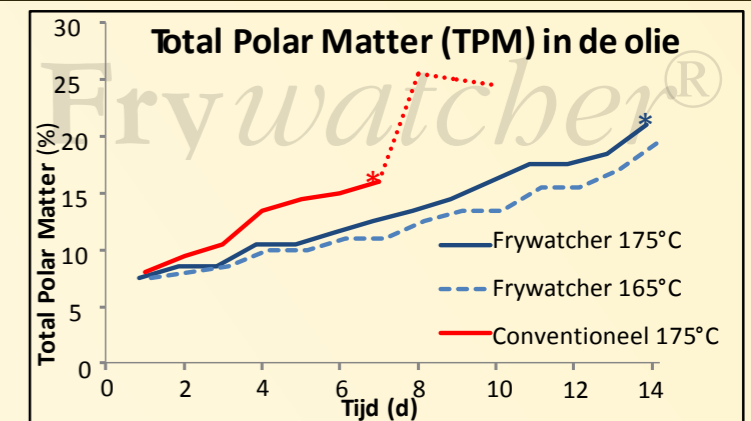
Het vermindert

- de water hoeveelheid in de olie, en dus het
- onnodige verhogen van de olie temperatuur, en dus het
- vormen van anisidine en Total Polar Matter.



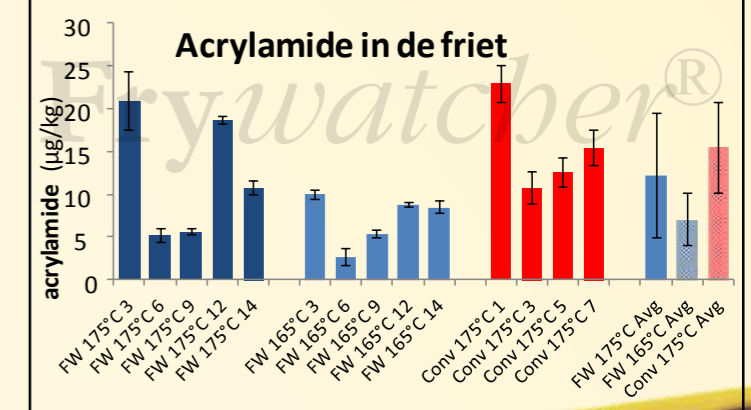
## Getest & bewezen

Test gerelateerd aan de acrylamide en "total polar matter" (TPM) in frituurolie. Een onderzoek van twee weken laat zien dat bij onbehandelde olie het afbreekpunt van kwaliteitsafname (rookontwikkeling) na zeven dagen versnelde, terwijl dit door de Frywatcher behandelde olie pas na veertien dagen werd geconstateerd bij een baktemperatuur van 175°C. Na veertien dagen was er nog geen rookontwikkeling bij 165°C.



## Acrylamide inhoud in friet:

De vier vergelijkbare metingen per monster geven een behoorlijke afname weer van acrylamide in de Frywatcher monsters, doordat er minder water in de olie aanwezig is. En zelfs een grotere reductie van acrylamide bij gebruik van een lagere baktemperatuur



*Het wetenschappelijk onderzoeksrapport is op verzoek verkrijgbaar.*