



FRITUUR-MANAGEMENT



NOG GEZONDER FRITUREN

“ FRYWATCHER ” in uw bedrijfskeuken

Voorkomt

- Verkleuring van gefrituurd voedsel
- Onaangename dampen
- Versnelde oxidatie van olie
- Voedsel doordringen van vet

Voordelen voor de chef

- 50% besparing mogelijk
- Minder schoonmaaktijd
- Minder afgewerkte olie en dampen
- Temperatuur 10 graden om laag
- Verminderde viscositeit
- Aanzienlijke energiebesparing

Voordelen voor de klant

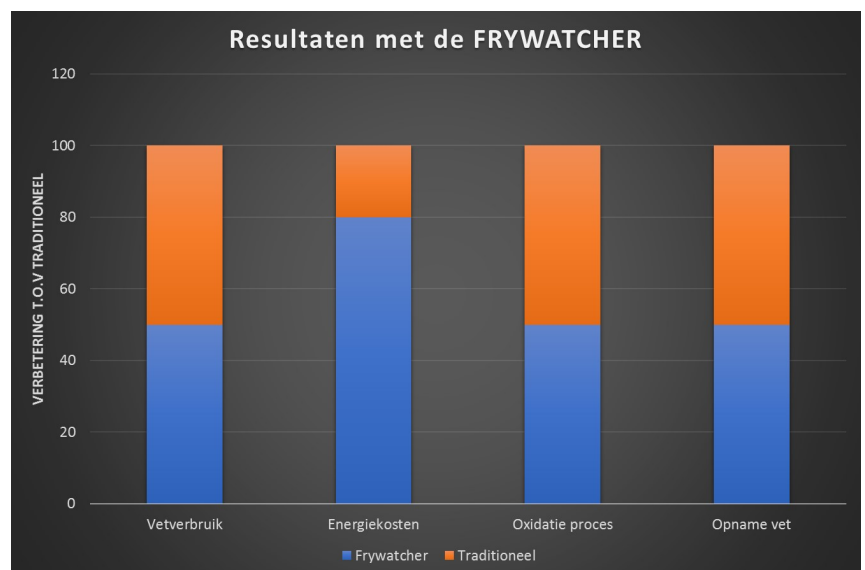
- Krokant en minder vetopname
- Reductie peroxide, dus gezonder
- Beter verteerbaar
- Geen ongewenste kleurverandering



De FRYWATCHER verhoogt de frituurkwaliteit en verlaagt de kostprijs

- De FRYWATCHER is op en top DUURZAAM
- Besparingspotentieel 50-70%
- Co2 besparing 50-70%
- Verantwoord & gezond frituren
- Verantwoordelijkheid voor het milieu
- Minder schoonmaak = minder agressieve stoffen
- Minder afgewerkte olie 50-70%

Meer tijd voor uw passie in plaats van schoonmaken



De FRYWATCHER

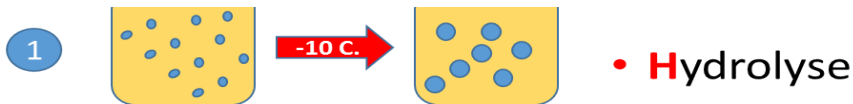
Wordt **niet** in het vet geplaatst, maar tussen 2 frituur-units of in 1 frituur-unit.

Het is een gepatenteerde technologie en werkt door het induceren van een elektrisch en magnetisch veld.

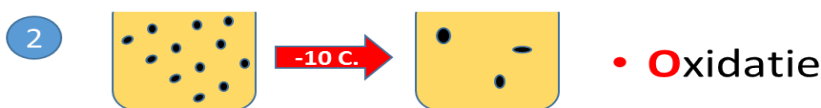


50% besparing op frituurvet

Onafhankelijk bewezen



Snellere verdamping van vocht door clustering



Minder verbranding door bakken op lagere temperatuur



Minder snel stroperig door verlaging temperatuur

Wetgeving en voedselveiligheid

Vanwege het belang voor de volksgezondheid, zijn al geruime tijd nationaal en internationaal diverse instellingen als toezichthouder betrokken bij de voedselveiligheid:

- Voedselcentrum
- RIKILT
- Wageningen University & Research (WUR)
- Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

Uit onderzoek door RIKILT / WUR, is met het gebruik van de **Frywatcher** het volgende geconstateerd:

- De Anisidine dat ontstaat door verhitting van frituurolie/vet, is veel lager.
- Acrylamide ontstaat bij het verhitten van friet, er blijkt dat minder Acrylamide ontstaat.
- De vluchtige verbindingen (Aldenyden / Ketonen) boven de friteuse zijn sterk verminderd.
- Door de toepassing van de **Frywatcher** gaat het vet circa 50% langer mee.

De vijanden bij frituren




- ◇ **Lucht:** Zuurstof vermindert de kwaliteit van vet/olie
- ◇ **Kruim:** Dit zal de kwaliteit en de levensduur beïnvloeden
- ◇ **Licht:** Vet/olie is een organische product, dus gevoelig voor licht
- ◇ **Zout:** Door chemische reactie wordt de kwaliteit aangetast
- ◇ **Hitte:** Is de grootste vijand en van invloed op de levensduur van vet/olie
- ◇ **Vocht:** Zet vetdeeltjes uiteen, en koelt het vet/olie af

De Theetuin in Rijsoord kiest voor de “ Frywatcher “

ANDRÉ DE JONG(DGA): DE “FRYWATCHER” HEEFT ZICH BEWEZEN !

Observaties	Met FRYWATCHER	Zonder FRYWATCHER
Gebruik	Zeer intensief met 2 drukke weekenden	Test periode met 1 weekend,
Viscositeit	Laag	Hoger
Vetstand	Hoog	Laag
Kleur	Licht van kleur	Donker van kleur
Opname vet	Nauwelijks	Ja
TPM na 1 week	13,5	19,0
TPM 15	11 dagen	4 dagen (factor 2,75)
Afzet aanbak	+	++



De kracht van de “ FRYWATCHER “

De Frywatcher werkt door het induceren van een elektrisch magnetisch veld in de olie d.m.v. een spoel rond een roestvrij stalen frame dat onzichtbaar aan de buitenzijde, (onderzijde, zijkant) of tussen de bakken met olie geplaatst kan worden (niet in de olie). Een extern apparaat bepaalt de vorm/omvang van de inductie.

Water in olie wordt verspreid met kleinere clusters. Dit verhoogt de verdamping van water en vermindert onaangename dampen. Met minder water in de olie, wordt de warmteoverdracht binnen de olie sterk verbeterd en kan de frituurtemperatuur circa 10 graden worden verlaagd.

Dit bespaart energie en de levensduur van de olie wordt verlengd, omdat de oxidatie van de olie sterk afhankelijk is van de temperatuur. Hoe lager de temperatuur, hoe minder oxidatie - hoe langer de levensduur. En bovendien, en dat is zeer belangrijk, als er meer water verdampt, zal de hoeveelheid vocht en olie dat de frituur binnendringt minder zijn. U friet / snacks zullen knapperiger, beter smakend en gezonder zijn.



www.qualifiedsales.eu
info@qualifiedsales.nl

Burgemeestersrand 57A, 2625 NV Delft
085 303 67 51



Wij brengen u deze duurzame oplossing