

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Goldrichtig in der Großverpflegung



Saro Gastro-Products bietet Elektrofritteusen in unterschiedlichen Ausführungen an / Foto: Saro

Mit den Elektrofritteusen von Saro Gastro-Products aus Edelstahl bereiten Küchenchefs Frittiertes schnell und zuverlässig auch in größeren Mengen zu.

Zum Frittieren sind spezielle, ungehärtete pflanzliche Fette mit einem hohen Rauchpunkt am besten geeignet. Nach den neuen EU-Richtlinien darf Frittiertes nur noch kurz und nicht zu heiß zubereitet werden. Daher sollte die Fritteuse das Fett maximal auf 170 Grad Celsius erhitzen, denn bei höheren Temperaturen steigt das Risiko einer vermehrten Acrylamid-Entwicklung. Punktgenau können Köche die Temperatur an den Elektrofritteusen von Saro über den stufenlosen Regler einstellen. Eingebaute Sicherheitsthermostate sorgen dafür, dass das Fett nicht zu heiß wird.

Die Elektrofritteusen, hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Das größte, feststehende Modell verfügt über zwei Becken mit einem Fassungsvermögen von bis zu 17 Litern. Ideal also für große Mengen, wie sie in der Großverpflegung jeden Tag zubereitet werden. Auch kleinere, mobil einsetzbare Fritteusen hat das Unternehmen im Programm.

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 zurückbleiben und die hochklappbaren Heizelemente ermöglichen eine komfortable Reinigung.

Die Elektrofritteusen sind über den Online-Shop von Saro Gastro-Products bestellbar. Der eingehende Auftrag wird an einen zuständigen Fachhändler in der Nähe weitergeleitet, der

den weiteren Vertrieb regelt. ?So hat jeder Gastronom seinen Ansprechpartner vor Ort?, erklärt Geschäftsführer Walter Spangenberg das Bestellsystem.