

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Ideale Frittier-Ergebnisse



Der Frittierautomat EFA 040 von Phoenix ersetzt etwa neun
Einzelfritteusen / Foto: Phoenix

Zu den beliebtesten Gerichten in Deutschland gehören Schnitzel, Pommes frites und Fischstäbchen – echte Klassiker für die Fritteuse. Phoenix hat mit seinem breiten Sortiment an Frittiertechnik für jede Anwendung, jede Größenordnung und jeden Anspruch die optimale Lösung.

Für ideale Ergebnisse beim Frittieren kommt es auf die richtige Technik an. Geräte von Phoenix erfüllen die unterschiedlichen Ansprüche von Gastronomie, Hotellerie sowie Gemeinschaftsverpflegung und überzeugen mit ihrer Ausstattung sowie komfortablen Extras. Wir bieten ein breites Portfolio für alle Anwendungsbereiche von der großen Profiküche bis zu Großküchen in der Gemeinschaftsgastronomie. Dem individuellen Bedarf angepasste Fritteusen und durchdachte Konzepte wie die Touchpanel-Bedienung KCI sichern die Effizienz in der Küche, sagt Torsten Hehner, Geschäftsführer bei Phoenix. Die modulare Geräteserie K-Line, mit einer komfortablen Bautiefe von 850 Millimeter bietet neben klassischen Fritteusen mit Knebelbedienung auch Frittiertechnik mit der elektronischen Touchsteuerung KCI (K-LineCookingIntelligence). Alle KCI-Geräte sind intuitiv bedienbar und verfügen über eine Datenschnittstelle nach DIN/TS 18898, wodurch sie herstellerunabhängig vernetzbar sind.

K-Line: Frittierkompetenz für jeden Bedarf

Ideal für große Hotel- und Restaurantküchen oder die Gemeinschaftsgastronomie sind die Fritteusen der K-Line. Verschiedene Ausstattungsvarianten wie die optionale KCI-Steuerung, die Auswahl der Beckenanzahl und deren Kapazität bringen noch mehr

Individualität in die Küche.

Die Frittierstation der Serie K-Line legt den Schwerpunkt auf Komfort: 18 vollautomatische Frittierprogramme, sechs frei belegbare Programmplätze und der automatische Stopp des Garprozesses machen die Handhabung genauso effizient wie die elektronische Touchsteuerung KCI. Die automatische Hebe- und Senkvorrichtung gewährleistet eine konstante Qualität und die zwei-stufige Fettfiltration macht die Frittierstation kostensparend und nachhaltig.

Sollen bis zu 90 Kilo Pommes frites pro Stunde zubereitet werden, punkten die Großfritteusen der K-Line mit ihrer Nutzfüllmenge von über 55 Litern und dem extrabreiten Becken von 800 Millimetern. Werden mehrere Geräte nebeneinander platziert und verbunden, entstehen ganze Frittierstraßen. Neben der automatischen Hebe- und Senkvorrichtung sowie der Touchpanel-Bedienung überzeugen die Großfritteusen mit einem optionalen Verschiebekorb und Auswurfschacht für GN-Behälter. So wird das Frittiergut in einen GN-Behälter ausgeworfen, der sofort in die Ausgabe geschickt werden kann.

Frittierautomat EFA 040 ersetzt etwa neun Einzelfritteusen

Wo täglich besonders große Mengen zubereitet werden, ist der Frittierautomat EFA 040 die richtige Wahl. Der Fettspiegel ist stufenlos einstellbar und Frittierrückstände fördert das Gerät automatisch aus. Bis zu 410 Schnitzel, 120 Kilo Pommes frites oder 500 panierte Fischfilets in der Stunde: Ein Frittierautomat ersetzt etwa neun Einzelfritteusen ? für die Bedienung ist jedoch nur eine Person erforderlich.