

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neu bei TDS: BKI-Druckfritteusen



TDS hat Druckfritteusen von BKI im Programm ? unter anderem die Elektro-Version FKM, die für hoch frequentierte Standorte konzipiert wurde / Foto: TDS

TDS in Willich ist wichtiger Vertriebspartner des US-Konzerns Middleby in Deutschland. Zum Middleby-Konzern gehören auch in Deutschland bekannte Marken wie CTX, CookTec, Follet, frifri, Middleby Marshall, Nieco oder Turbo-Chef, die vor allem in der Systemgastronomie sehr häufig im Einsatz sind.

Auf der Internorga in Hamburg stellte TDS mit den Druckfritteusen von BKI erstmals Geräte des neuesten Mitglieds der Middleby-Familie vor. ?Druckfritteusen haben im Gegensatz zu offenen Fritteusen eine Menge Vorteile?, erläutert Fred Wessel, Geschäftsführer von TDS. Beim Frittieren mit geschlossenem Deckel wird die Frittierzeit verkürzt und die Frittier Temperatur gesenkt. Die Feuchtigkeit des Frittiergutes kann nicht entweichen, gleichzeitig wird das Eindringen des Fettes in das Frittiergut verhindert. Das Frittiergut bleibt saftig im Geschmack und ist gesünder als ?normal? frittierte Produkte. Druckfritteusen werden in Deutschland beispielsweise bei Kentucky Fried Chicken eingesetzt.

Die Elektro-Druckfritteuse FKM von BKI lässt sich mittels eines Touchscreens sehr einfach bedienen, neben dem normalen Frittieren auch bei der Filterung und Reinigung des Gerätes. Eine halbautomatische Filterung mit Schnellverschluss ist im Gerät integriert und vereinfacht sowohl das Filtern als auch das Wechseln des Öls. Das Gerät ist für hoch frequentierte Standorte konzipiert und verarbeitet zirka zehn Kilogramm Frittiergut pro Vorgang. Optional ist ein Liftsystem mit Schwenkfunktion erhältlich.

