

Neues Fritteusen-Flaggschiff von frifri



Die Serien Super Easy, Basic+ und Vision von Blümchen wurden aktuell jeweils durch eine neue Doppelfritteuse ergänzt / Foto: Blümchen

Blümchen mit Sitz in Reutlingen ist Spezialist für Frittierkonzepte. Mit der Marke frifri bietet das Unternehmen neben professionellen Tischfritteusen auch drei Serien mit Stand- und Einbaufritteusen an, die jetzt erweitert wurden.

Die Serien Super Easy, Basic+ und Vision verfügen über unterschiedliche Eigenschaften und Ausstattungen. Alle Serien wurden um eine neue Doppelfritteuse ergänzt, das Modell Vision 622 ist als Premiumgerät das neue Flaggschiff von frifri. „Das neue Modell wurde von unseren Kunden vermehrt nachgefragt und ist eine sinnvolle Ergänzung unseres Portfolios“, erklärt Georg Hirtz, Vorstandsvorsitzender von Blümchen.

Die frifri Vision 622 ist sowohl als Standfritteuse als auch als Einbaufritteuse lieferbar. Mit ihren zwei Becken, die jeweils 15 Liter Öl fassen, ist die Vision 622 für hochfrequentierte Standorte konzipiert, in denen große Mengen frittiert werden. Jedes Becken verfügt über eine separate Steuerung. Mit der Vision 622 können bis zu 60 Kilogramm TK-Pommes pro Stunde frittiert werden.

Die Serie Vision überzeugt durch eine temperaturgenaue Steuerung (Toleranz nur plus/minus ein Grad Celsius) für sicheres Frittieren, ein wichtiger Aspekt gerade auch im Hinblick auf die Acrylamiddiskussion. Das Heizelement bietet durch eine große Kontaktfläche eine effiziente und schonende Erhitzung des Öls und verfügt über eine spezielle Abtropf- und Reinigungsstellung. Es stehen 20 frei wählbare Frittierprogramme zur Verfügung, eine Mengenautomatik passt die Frittiervorgang automatisch der eingefüllten Menge an. Mit einem Tastendruck kann der Frittiervorgang gestartet werden. Um immer

gleichbleibende Qualität und Konsistenz der frittierten Gerichte zu gewährleisten, ist ein automatisches Korbhebesystem erhältlich. Zur sanften Verflüssigung fester Frittierfette sowie zum optimalen Erwärmen flüssiger Öle auf die Stand-by-Temperatur verfügt die Serie Vision über einen Schmelzzyklus. Im Stand-by-Modus wird deutlich weniger Energie verbraucht, bei Bedarf ist die Fritteuse jedoch schnell wieder aufgeheizt und einsatzbereit. Das integrierte Filtersystem verlängert die Lebenszeit des Öls um bis zu 50 Prozent, optional sorgt eine Pumpe dafür, dass der Filtervorgang komplett automatisch abläuft. Eine Fritteusenanlage der Serie Vision ist mit allen gängigen Energieoptimierungsanlagen kompatibel. Mit dem optionalen Ölmesssystem Clearfry lassen sich alle aktuellen Messwerte der Ölqualität sowie Temperaturverläufe abrufen, speichern und auswerten.