

Schlagen Sie dem Fettverbrauch ein Schnippchen

Mit dem UNIFRIT Frittiermanagement haben Sie Ihre Frittierkosten im Griff. Die Preise für Lebensmittel werden immer teurer, eine Trendwende ist nicht abzusehen. Die Preise für Ölsaaten sind in den vergangenen Monaten um 52 % gestiegen, doch auf Kosten der Qualität seine Frittierölkosten zu senken ist keine Alternative. Mit ein paar Hilfsmitteln können Sie Ihre Frittierkosten um ca. 35 % senken.

Die Temperatur

Zu hohe Temperaturen, lassen ein Frittieröl vorzeitig verderben.

Weitere negative Aspekte der zu hohen Temperatur sind:

- Es bildet sich zu schnell die Kruste, das Frittiergut nimmt zu viel Fett auf und wird nicht Gar.
- Pommes werden schnell labberig.
- Ihr Frittierfett-öl verdirbt zu schnell.
- Es kommt vorzeitig zu unangenehmen Gerüchen. Hoher Stromverbrauch, 5 Grad weniger Temperatur ist eine Einsparung von 0,2 KW/Std.

Das entspricht eine Ersparnis von ca. 180,00 € im Jahr bei einer Friteuse.

FETT-THERMOMETER
Metall
150 X 50 MM, 50 G, EK, 5 SB



9,95 €
zzgl. gesetzliche MwSt.

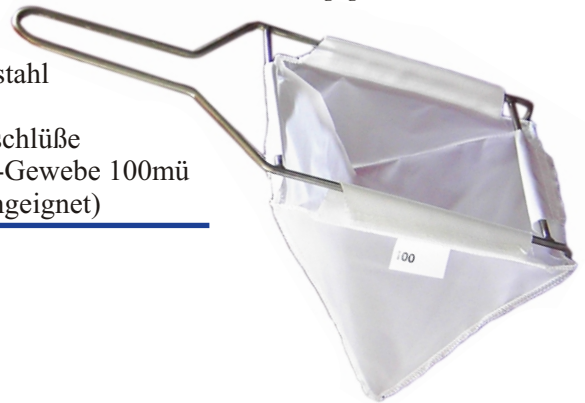
Das Filtern

Nach Betriebsschluß muß das nach Möglichkeit noch warme Frittiermedium z.B. durch ein temperaturbeständiges Filter filtriert werden, um Lebensmittelrückstände und angekohlte Brösel vollständig zu entfernen. Ihre Anwesenheit würde den Fettverderb beschleunigen. Dabei wird das Frittieröl abgelassen und filtriert.

Die Filtration, hilft den Fettverderb um ca. 10-20 % zu verlangsamen.

Mit dem UNIFRIT Feinfilter erhalten Sie eine kostengünstige Alternative zu den teureren Filtergeräten.

Feinfilter,Edelstahl
450x185mm
4 KlettbandverschlüÙe
Nylon-Monofil-Gewebe 100mü
(Spülmaschinengeignet)



62,95 €
zzgl. gesetzliche MwSt.



Der Expertentipp

Die fehlende Menge Frittieröl muß regelmäßig ergänzt werden. Durch die kontinuierliche Zugabe von frischem Öl wird der Fett-verderb entgegen der herkömmlichen Meinung nicht beschleunigt, sondern hilft im Gegenteil Lebensmittel mit konstanter Qualität zu produzieren und die Verwendbarkeit des Fettes zu verlängern. Bei einem täglichen Austausch von ca. 20-25 % des gebrauchten Fettes gegen frisches Fett kann der messbare Verderb konstant gehalten werden.

Bestellfax an *02327 -96 58 37 4

Ja, bitte senden sie mir bei der nächsten Lieferung

___ St. Fett - Thermometer

___ St. Feinfilter für die tägliche Filterung

UNIFRIT DEUTSCHLAND/ BOGA GmbH
Erwin-Topp Str. 6 - 44866 Bochum
Infoline: 02327-91 90 36 - Fax 02327-96 58 37 4
www.info@boga-gastro.de - www.boga-gastro.de

Firma:

Plz/Ort:

StraÙe:

Telefon:

E-mail:

unterwegs in sachen öl

UNIFRIT