

Gaasfritüür

FE 30GL





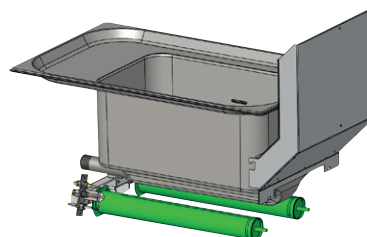
FE 30 GL gaasifritüüri eelised

Tohutu õli kokkuhoid ja tervislikum toit



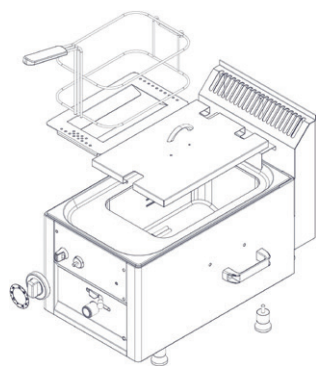
V-kujuline põhi

Harvema
õlivahetuse tõttu
säästlik raha.



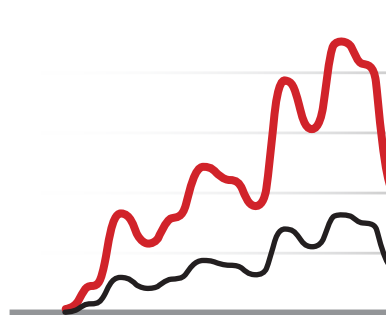
Kaudne küte

Puhastatud
kiiresti ja lihtsalt.



Suurem korv, väiksem vann

Õli kulub vähem.



Parem jõudlus

Valmistage rohkem
portsjoneid
tervislikumat ja
maitsvamat toitu.



**Säästa
768 l õli aastas**

**Säästke 4 liitrit õli
iga õlivahetusega.
Lisaks säilib õli kaks korda
kauem.**

Fritüür FE 30GL sisaldab 8-liitrist vanni ja 7,5-liitrist korvi. Sama korvi suuruse jaoks valmistatakse konkureerivad teiste tootjate tooted on kolmandiku võrra suurema vanniga. Konkureeriv fritüür mahutavusega 12 liitrit ja korvi suurusega 7,5 liitrit praeb sama palju toitu, kuid vajab 50% rohkem õli.

Meie fritüüri vahetate õli palju harvemini tänu selle tõhusale külmatsoonile. Fritüürides olev õli vananeb tavaliselt väga kiiresti ja seda tuleb vahetada mitu korda nädalas. Sagedase kasutamise korral tuleb seda iga päev vahetada.

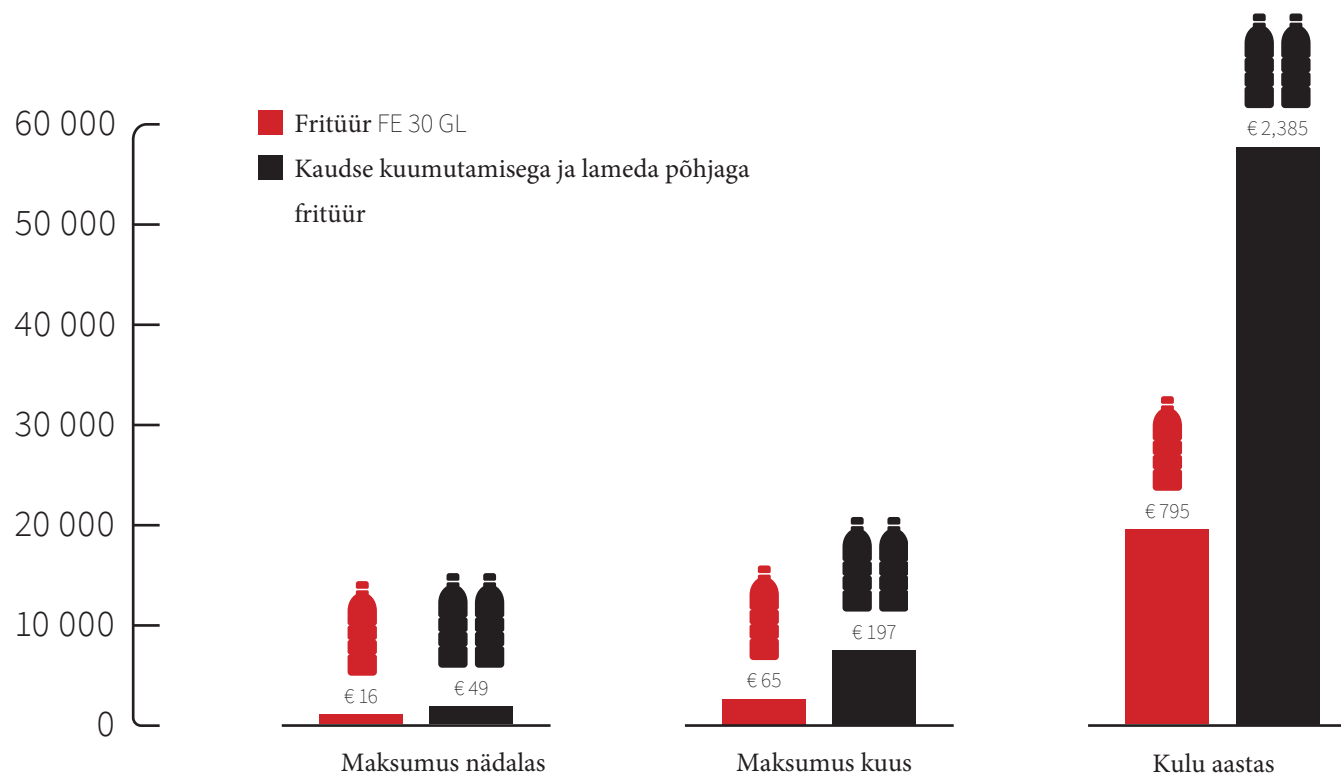
Kui vahetaksime õli külmatsooni kasutades vaid kord nädalas, mitte kahel korral nädalas tavaliste ilma külmatsoonita fritüüride puhul ja arvestaksime ka väiksema õlimahuga, säästaksime nädalas 33 eurot, mis on 132 eurot kuus ja märkimisväärselt 1590 eurot aastas (2 eurot liiter). See kokkuvõtte ületaks isegi 100% ostukuludest.





Garanteeritud investeeringutasuvus

Säästa kuni 1590 € aastas*



* Võrreldes kaudse kuumutamisega lamedapõhjalise fritüüri.
Vahetades õli vaid kord nädalas hinnaga 2 €/1 liiter õli, säästab meie fritüür 33 € nädalas, 132 € kuus ja 1590 € aastas.
See ületab esialgse investeeringu.

Fritüüri FE 30 GL on külmsoon, mis pikendab selle eluiga == säästab õlikulu ja vähendab õlivahetuste intervalli.





Rohkem kliente teenindati

Ühe seadmega saate müüa rohkem portsjoneid toitu

23% kiirem eelsoojendus
62% efektiivsus* =
= Rohkem portsjoneid
tunnis



Fritüüri FE 30 GL ainulaadne energiatarve on 1 kW / liiter = 8 kW / 8 liitrit. Kui sisestada täis korv külmutatud toiduaineid, taastub õli väga kiiresti ideaalse temperatuurini. Tulemuseks on maitsvam ja tervislikum toit, mis ei ole rasvast läbi imbunud (tavaline olukord alavõimsusega fritüüride puhul). Iga portsjon on hetkega valmis. Ülikiire eelsoojendusega on meie fritüür kasutusvalmis 23% kiiremini kui tavalised mudelid

*Tavaliste fritüüride efektiivsus on umbes 50%..



Tervis on prioriteet

Loobuge rasvasest toidust

**Lisavõimsus + külmtsoon =
= Krõbe toit, mis ei ole rasvaga
leotatud**

25% vanni mahust on ainulaadne külmatsoon, mis püüab kinni pisikesed toiduosakesed.

Selles alla 100°C tsoonis ei põle jäägid edasi, mis vähendab järsult kantserogeenide ja soovimatu maitse tekkimise ohtu. See pakub teie klientidele tervislikumat ja maitsevamat toitu, millesse nad kohe armuvad.

Õli ei ringle, toidu väikesed osakesed ei segune valmistatava toiduga ega vaju põhja külma tsooni. See mehhanism vähendab oluliselt traditsiooniliste õhufritüüridega seotud tervisekahjustuste oht. Toit näeb ka suurepärase välja.

Jäta hüvasti raske ja rasvase toiduga. Lisavõimsus tagab, et toit ei imbuks ebavajalikust rasvast ja muutub hoopis kaunit krõbedaks. Te teenite kvaliteetselt



