

Doorbraak in frituren Gezond en Smakelijk



Instellingen en bedrijven die u reeds zijn voorgegaan:

Banken en verzekeringsmaatschappijen

- ABN-AMRO
- ING
- Ohra
- Rabo

Hotels

- Bilderberg
- Golden Tulip
- Ibis
- Mercure

Restaurants

- AC restaurants
- Albron Food Service
- Bijenkorf
- Diverse andere restaurants
- Hema
- Holland Casino
- Restauraties NS
- Routiers
- Schiphol Amsterdam Airport
- Smullers
- Van der Valk

Locaties van bedrijfscaterers

- Albron
- ECS
- Elior
- Eurest
- HCS
- Prorest
- Restoplan
- Sodexo

Parken

- Apenheul
- Center Parcs
- Gran Dorado
- Madurodam

Overheidsinstellingen

- Ministerie van AZ
- Ministerie van EZ
- Ministerie van OenW
- Gemeentehuizen en Rechtbanken

- Ministerie van SZW
- Ministerie van VROM

Vishandel

- De Visscher
- Hameeteman
- Konmar
- Schuitemaker Katwijk
- Vele viszaken uit Spakenburg en Volendam

Universiteiten en scholen

- Diverse hogescholen
- Erasmus Rotterdam
- Universiteit Twente

Bedrijfsrestaurants

- ABB
- Akzo Nobel
- Alcatel
- Compaq
- Eneco
- Energie Noord West
- Essent
- KPN
- Lucent Technologies
- MSD
- Shell
- Siemens
- Waterleidingbedrijf Midden Nederland

Snackproducten (laboratorium)

- Aviko
- De Fritesspecialist
- Farm Frites

Politie

- Amsterdam
- Haarlem
- Utrecht

Diversen

- Bowlingbanen
- Cafeteria's en snackbars
- Verpleeg- en verzorgingstehuizen
- Ziekenhuizen

Voorbeeld snacktabel

nr.	product	baktijd min/sec
1	Kip-nuggets, Kaassoufflé, Mexicano, Kleine frietjes	2.00
2	Friet, Kibo, Mini-hapjes	2.30
3	Kipcorn, Frikandel, Berehap, Bev. Mexicano, Kroepia, Dolle Mina, Turboburger	3.00
4	Kroketten, Sitostick, Bev. frikandel, Bocado, Nasi, Bami, Cajun corn	3.40
5	Van Dobben/Kwekkeboom kroket, Bev. kroketten, Bev. mini-hapjes, Bev. loempia (2x)	5.00
6	Bevroren Van Dobben, Bevroren Kwekkeboom, Loempia	6.55



Sitex Electronics BV
Tel: 020-6912738
Fax: 020-6975327

E-mail: info@sitexelectronics.com
www.sitexelectronics.nl



Interview

Ervaring met de FRICOM van Gusta Sluiter, Catering Manager bij het Parket te Haarlem:

“De Fricom is ideaal en een uitkomst. Dit moest ik jaren geleden hebben geweten”.

Doorbraak in frituren Gezond en Smakelijk

friCOM

FRITUURCOMPUTER

Kosten/Baten FRICOM

KOSTEN

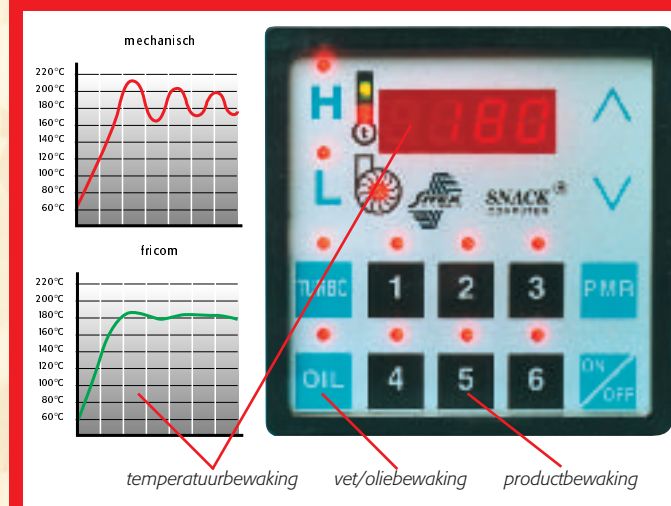
- Bij elektrische friteuse ca. € 1.585
- Bij gasgestookte friteuse ca. € 1.975

BATEN

Onwaarschijnlijk maar gegarandeerd waar:
De FRICOM bespaart u de komende 10 jaar
tussen de ca. € 15.000 en € 20.000!
Kosteloze proef levert het bewijs.



Verschillende montage mogelijkheden.
Eenvoudig op bestaande en nieuwe
friteuses te plaatsen.



Financiële voordelen op jaarbasis

Besparingen tussen de € 1.500 en € 2.000
bij gebruik van 1 à 3 uur per dag o.a.:

- Vet/olie ca. 40-50% ook bij het afbakken van vis.
- Schoonmaakuren friteuse ca. 25 tot 30 uur.
- Schoonmaakmiddelen ca. 40-50%.
- Energie ca. 15-25%.
- Controle/vervanging mechanische thermostaat.
- Tijdwinst medewerkers.
- Afvoerkosten afgewerkte vet/olie: ca. 40-50%.

Bij intensiever gebruik en grotere vetinhoud zijn
nog grotere besparingen haalbaar!

Andere voordelen

- Betere afbakkwaliteit; minder vet dus gezonder, juiste kerntemperatuur, meer smaak en altijd dezelfde constante kwaliteit ongeacht wie frituurt.
- Borging van de kwaliteit van de (bevroren) producten en het frituurvet/olie.
- Geen (onveilige) afbraakstoffen door oververhitting van vet/olie.
- Milieuvriendelijk: afvalberg afgewerkte vetten/oliën wordt met 40-50% gereduceerd.
- Lunchen in een schonere ruimte; geen walmen en stankoverlast meer.
- Keuringsinstanties vinden de Fricom een belangrijk pluspunt, HACCP ondersteunend.

Investering is éénmalig en de besparingen komen elk jaar terug.

De verschillen

Traditionele frituurproblemen

■ Grote temperatuurschommelingen

De traditionele thermostaat van de friteuse functioneert traag en onnauwkeurig met het gevolg oververhitting van vet/olie. De gevolgen: snelle achteruitgang van vet/oliekwaliteit, te hoge kerntemperatuur van de producten, ontstaan van afbraakstoffen, energieverpilling, walmen, dampen en stank van vet/olie. Bij uitschakelen van de warmtebron blijft de vet/olietemperatuur stijgen tengevolge van naverwarming van de verwarmingselementen. In bepaalde gevallen kan bij het inbrengen van koude producten de thermostaat te traag reageren met het gevolg te lage temperaturen dus vetindringing en soms stukbakken van snacks.

■ Medewerkers en kwaliteitsbeoordeling producten

Medewerkers houden lang niet altijd dezelfde baktijden aan. De ene medewerker houdt een kortere baktijd aan dan de andere of ze zijn met andere werkzaamheden bezig enigerzins met het resultaat dat de smaak, uiterlijk van de snacks en kerntemperatuur van de producten kunnen verschillen. Een ander bekend probleem is het afbakken van bevroren producten. De kwaliteit wordt beoordeeld op kleur terwijl de snack nog koud is van binnen.

■ Tijdstip van vet/olieverversing

Gezien de grote verschillen in temperatuurregeling door mechanische thermostaten ontstaan er onzekerheden betreffende het punt van noodzaak van verversing van het bakmedium. In de praktijk wordt het bakmedium op zichtbare aspecten beoordeeld of wordt er op bepaalde tijden verversing kan dus gemakkelijk te vroeg of te laat plaatsvinden. Te vroeg kost geld en te laat veroorzaakt een onveilig bakmedium.

De fricom lost bovengenoemde problemen op.

Gezond en smakelijk frituren begint met de fricom

■ Optimale temperatuurbereiding

Gezond en smakelijk frituren begint met temperatuurbereiding; frituren moet altijd op de juiste temperatuur gebeuren. Zo niet, dan kunnen gefrituurde producten vies smaken en zo kan de fricom intelligente FUZZY-LOGIC temperatuurregeling is zeer snel en uiterst nauwkeurig. De computergestuurde-regeling houdt rekening met de naverwarming van de verwarmingselementen of ketelwand en schakelt eerder uit en loopt door de zgn. restwarmte tot de ingestelde temperatuurwaarde. Oververhitting, walmen, dampen en stank van het bakmedium behoren voorgoed tot het verleden. In rustige uren gaat de fricom automatisch naar een lagere temperatuur en levert mede hierdoor een energiebesparing op van ca. 15-25%.

■ Producten worden beoordeeld op kerntemperatuur

De fricom staat garant voor een constante optimale kwaliteit van gefrituurde producten. De baktijd van een snack wordt geprogrammeerd onder één van de 6 snacktoetsen. De baktijd is zodanig ingesteld dat de kerntemperatuur van het product ca. 80°C bedraagt. Als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt waarschuwt de fricom met een pieptoon en een knipperend signaal dat de snack(s) gereed is. Afhankelijk van temperatuurverloop berekent de fricom de hoeveelheid producten en verlengt automatisch de baktijd zodat alle producten dezelfde ingestelde kerntemperatuur bereiken. Er kunnen tegelijkertijd verschillende producten in dezelfde pan worden ingebakken. De baktijd en de topkwaliteit gegarandeerd.

■ Controle op kwaliteit van het bakmedium

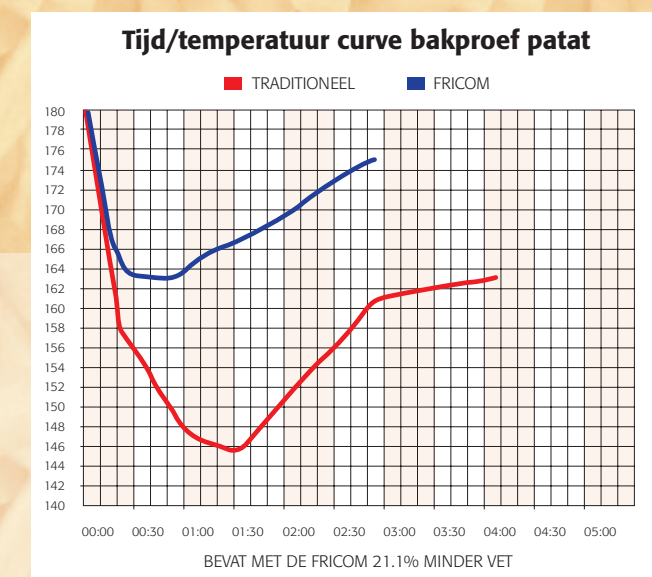
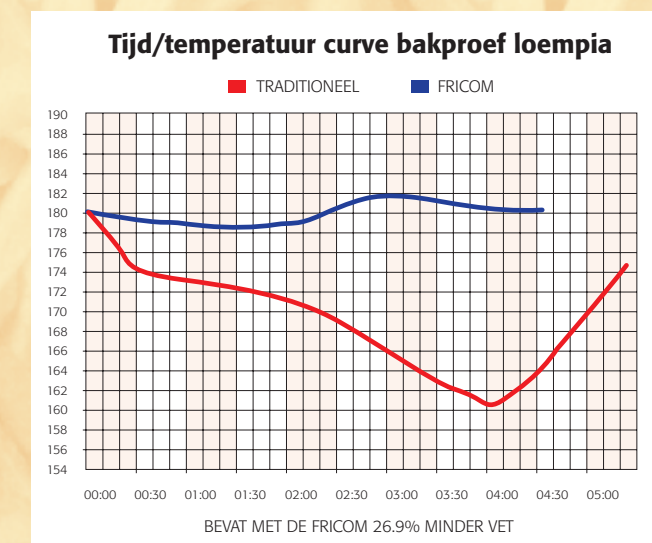
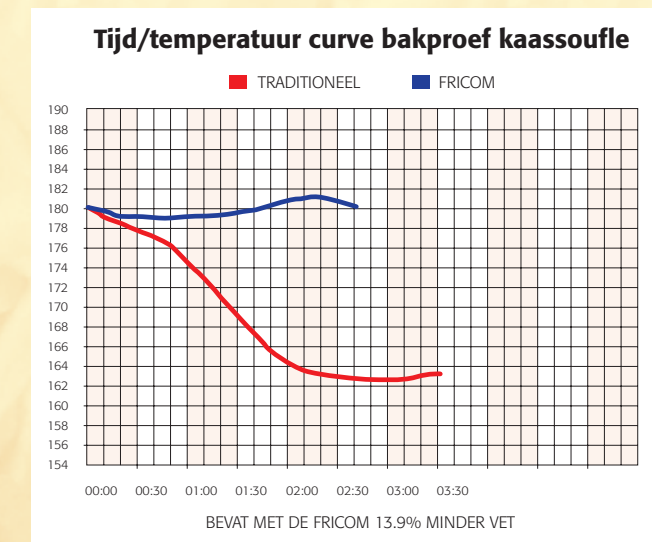
De fricom waarschuwt wanneer het bakmedium aan vervanging toe is.

■ Een beslissing tot aanschaf FRICOM is snel genomen

Gesteld mag worden dat investeren in de fricom het geld meer dan waard is. Het systeem staat niet alleen garant voor een gefrituurd product dat qua smaak en qua gezondheid aspecten snel terug.

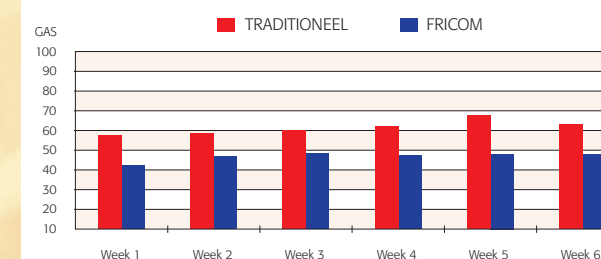
Temperatuur/tijd curves bakproeven

Door de optimale temperatuurbereiding van de fricom schroeien producten meteen dicht en nemen daardoor minder vet op.



Energietest

Gasfriteuses centrale keuken



Testresultaten energieverbruik gasfriteuse

Twee gasgestookte friteuses bij Center Parcs te Heijerbos te Heijen werden elk voorzien van een eigen gasmeter. Eén van de friteuses functioneerde met de traditionele thermostaat en de andere met de FRICOM frituurcomputer. Elke week (6 weken lang) werden de standen van de gasmeters genoteerd. In bovenstaande grafiek zijn deze meterstanden opgenomen. De friteuses waren circa 10 uren per dag in gebruik gedurende 7 dagen in de week.

Analyse energiebesparing

	Gasfriteuse	Fricom
Aantal m³ gas	373	285
Aantal weken gestest	6	6
Aantal Energiebesparing		24%

DE ENERGIEBESPARING DOOR FRICOM BEDRAAGT BIJNA 25%