

Aus dem Hause Silex kündigen sich mehrere schrittweise Neuentwicklungen an, die in diesem Jahr auf dem europäischen Markt präsentiert werden.

Neben dem bekannten Grillsystemen wird auf der Hogatec erstmalig ein Prototyp einer Großfriteuse vorgestellt, dabei handelt sich um eine Durchlauffriteuse, den Silex Sprayfryer.

Dieser Silex Sprayfryer wurde in Zusammenarbeit mit einem Silex Kooperationspartner, der selbst jahrelang ( 28 Jahre) Silex Geräte vertreibt, entwickelt und mit der modernsten Technik ausgestattet, die es zurzeit für die Steuerung und Kontrolle eines Frittiersystems gibt.

Der Silex Sprayfryer Typ SF 300 hat eine Leistung von durchschnittlich 1800-2000 Portionen pro Stunde. Der wirtschaftlichste Aspekt bei diesem Frittieranlagen ist, das ein minimaler Ölverbrauch entsteht und so gut wie kein Restöl, das entsorgt werden muß. Des weiteren wird durch die Konstruktion des Gerätes das Gargut ständig von einem heißen Ölnebel umspült und es entstehen keine Ölspaltprodukte an der Oberfläche des Gargutes.

Dieses Gerät wird in 3 Modelllinien angeboten, die auf eine Kapazität bis zu 6000 Portionen pro Stunde hochgesteuert werden können.

Der Silex Sprayfryer ist geeignet für Kantinenbetriebe, Caterer sowie Bäckereien, da auf den Gerät sämtliche Produkte, die fettgebacken sind z.B. Berliner, Donuts etc. kontinuierlich frisch produziert werden können.

Eine weitere Einsatzmöglichkeit sind Hersteller von vorfrittierten Produkten, die im kleinerem Stil arbeiten, da wir eine Möglichkeit haben, um in der Taktung z.B. von tiefgefrorenen Fleischbällchen mit einer Durchlaufzeit von 1,5 Minuten, das bedeutet pro Minute ca. 50 Portionen.

Speziell alle Bäckereien, die sich mit dem Bereich Fettgebackenem beschäftigen, werden von dieser Durchlaufanlage profitieren, da durch die elektronische Steuerung exakte Fettbacktemperaturen eingehalten werden können und tiefgekühlte Produkte sofort verarbeitet werden können. Dabei ist die patentierte Heiztechnik so empfindlich eingestellt , das eine Temperaturnachsteuerung augenblicklich erfolgt. Die Öltemperatur-Differenz zwischen Vor-und Rücklauf ist nicht höher als 3-6 Grad. Dadurch wird das verwendete Fett nicht ständig hohen Temperaturschwankungen ausgesetzt und somit bleibt die Stabilität des Fettes erhalten.

Die Silex Elektrogeräte GmbH wird nach der IBA interessierten Bäckern die Möglichkeit geben, das Gerät innerhalb ihres Betriebes auf Eignung zu testen. Selbstverständlich sind der Service und die Wartung der Geräte einfach und wenigen Handgriffen zu erledigen. Das Miet-and Cooksystem aus dem Hause Silex steht auch für diesen Gerätetyp zur Verfügung, d.h. der interessierte Kunde kann dieses Gerät auf Dauer mieten inkl. Eines Service- und Wartungsvertrages oder über die preisgünstige Leasing der Firma Silex das Gerät erwerben, nach dem Motto „Miet and Cook<sup>®</sup>“.