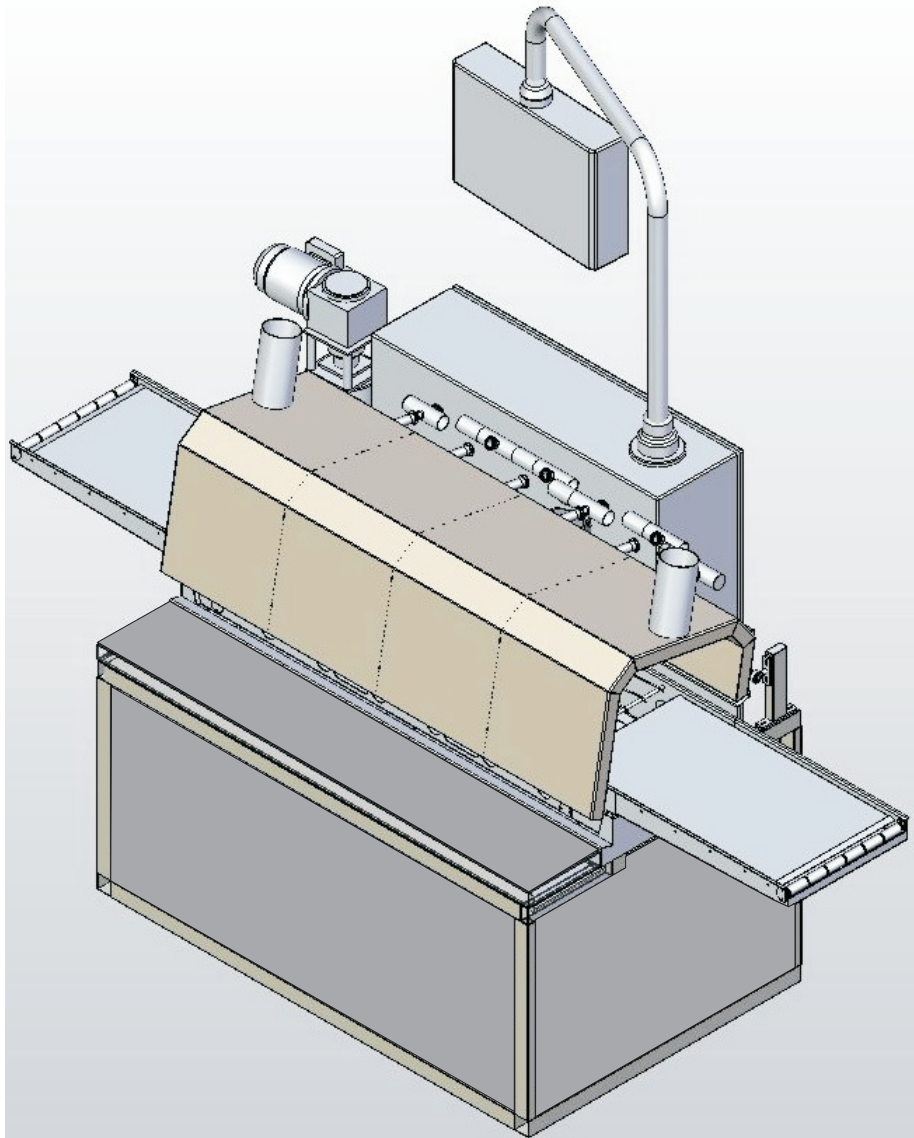




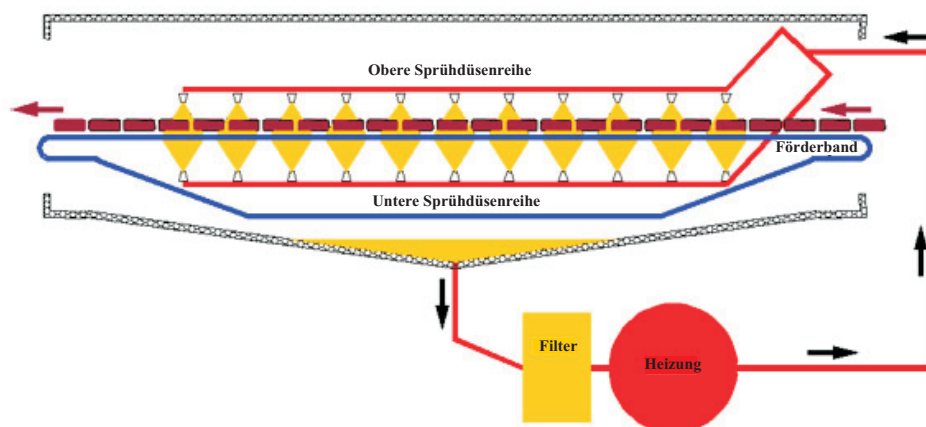
**Silex Durchlauf - Backofen -
410/1150 Fritex**

Das Power - Sparpaket

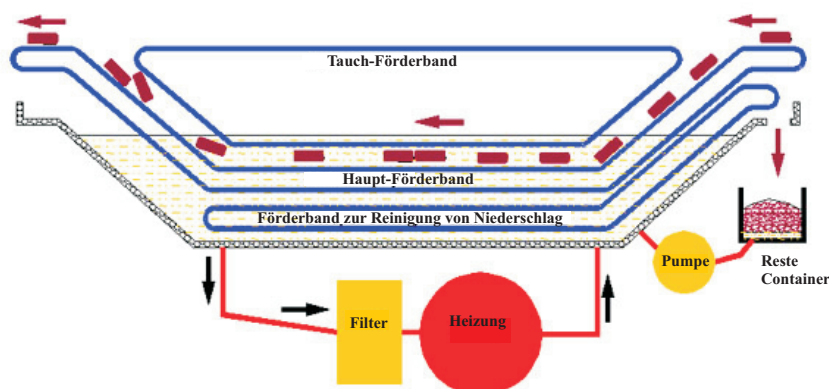
Silex - Das Sprühverfahren

Gegenüber herkömmlichen Bratstrassen (Frittieranlagen), die durch eine Fettwanne, in der von 100 Liter bis zu mehrere 1.000 Liter Frittieröl erhitzt werden müssen, wird bei dem Silex Durchlauf - Brat- und Backofen nur 10% der Ölmenge erhitzt. Trotzdem wird eine höhere Stundenleistung erreicht. Dabei wird die Temperatur so konstant gehalten, dass durch das spezielle Aufheizverfahren nur geringe Abkühlungseffekte entstehen und somit ist eine Umsprühung des Gargutes mit konstant temperiertem Öl sicher gestellt. Außerdem wird das Öl in sich selbst durch die geringere Aufheizleistung geschont und kann um das mehr als zehnfache in der Nutzung verbleiben.

Sprühverfahren



Herkömmliches Verfahren

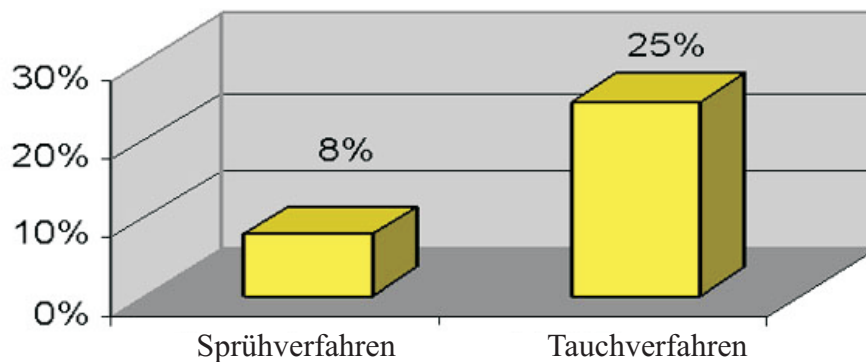


Durchlauf - Backofen mit Sprühverfahren

Der Silex DB - 410 Fritex ist in der Lage bis zu 1.000 Portionen (Hähnchenflügel) pro Stunde zu frittieren. Geeignet für den GV-Bereich, Bäcker oder die Lebensmittelindustrie, auch in gastronomischen Einrichtungen und Metzgereien findet die "Fördergarteknik" ihre Einsatzmöglichkeiten. Ob Fleisch, Fettgebäck, Gemüse, Fisch natur o. paniert, frisch oder tiefgefroren - alles kann mit programmierten Einstellungen bei einem Umlauf von ca. 31 Liter DB-410/1150 Öl gegart werden.

Der Bratverlust (Produktschwund) ist um ein wesentliches geringer als bei einer Frittierstrasse mit Becken.

Gewichtsverlusts - Tabelle



Das Ergebnis

