



SMAŽENÍ BEZ POUŽITÍ OLEJE  
ŠVÉDSKÁ PRÉMIOVÁ KVALITA

# LIGHTFRY



# VYSOKÁ KAPACITA

Až o 30 % vyšší kapacita kg/h

Lightfry je založeno na technologii Air Fry, která vyrábí hranolky a všechny druhy prstových jídel bez nutnosti přidávat byť jedinou kapku oleje nebo tuku. Místo toho se používá pára, horký vzduch a pohyb. Proces vaření je rozdělen do dvou kroků. Nejprve parní fáze, během které se produkt důkladně vaří. Pak přichází druhá fáze, křupavá fáze, během které ventilátor s velmi horkým a suchým vzduchem dává křupavý povrch. Vše se děje v otočném koši v uzavřené komoře trouby.



## PARNÍ

Parní fáze je fáze, během které je potravinářský produkt důkladně provařen.



## HORKÝ VZDUCH

Horký a suchý vzduch dodává pokrmu křupavost a křupavý povrch.



## POHYB

Otočný koš zajišťuje vysokou jednotnou kvalitu křupavosti, barvy a konzistence.

# LIGHTFRY **HC** TECHNICKÉ SPECIFIKACE



Rozměry: B693 x V695 (vč. komínku 711) x H645 mm (vč. madla 690 mm)

Čistá hmotnost: 100 kg

Elektrické připojení: CE verze 3x400V + N, 50 Hz, 16 kW

Odtokové připojení: 1"

Připojení na čerstvou vodu: 3/4"

Odsávaný vzduch: Digestoř nebo přizpůsobená digestoř Lightfry. (Viz předpisy).

Kapacita: až 32 kg/hod. Od 200 g do 2,5 kg/várka. Příklad: 600 gramů hranolků (6x6mm) za 3:00 – 4:00 minuty v závislosti na značce nebo kvalitě. Ušetří spoustu času u velkých dávek 1,5 kg – 2,5 kg

Materiál: Nerezová trouba a plášť.

## LIGHTFRY **HC** VS. HLUBOKÉ SMAŽENÍ V OLEJI



MÉNĚ TUČNÝ



ŽÁDNÉ RIZIKO POŽÁRU



NULOVÁ OLEJOVÁ MLHA VÍCE ÚSPORY



### ZDRAVÍ A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- > Až o 100 % méně tuku
- > Velmi nízké nebezpečí požáru
- > Menší dopad na životní prostředí
- > Lepší pracovní prostředí

### EKONOMIKA

- > Žádné nákupy ropy
- > Až o 50 % nižší spotřeba energie
- > Nižší investiční náklady
- > Možnost fritování pro každého

### ZDROJE A ČAS

- > Méně čištění olejové mlhy
- > Integrovaný čistící systém
- > Žádná výměna oleje, dodávky nebo zničení
- > Automatické vyprazdňování

### PŘÍCHUŤ A JÍDLA

- > Delší provozuschopnost
- > Bez žluklých nebo jiných nežádoucích olejových příchutí
- > Možnost opětovného ohřevu
- > Stejná křupavost a zkušenost



NIŽŠÍ VÝKON  
SPOTŘEBA



SNADNÉ ČIŠTĚNÍ