

Zdravější, bezpečnější a
úspornější

Air is the new oil!

Lightfry je založeno na technologii Air Fry, která vyrábí hranolky a všechny druhy prstových jídel bez nutnosti přidávat byt' 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 dá křupavý povrch. Vše se děje v rotující címkové podstavci v uzavřené komoře pece.



LightFry 12EM



LightFry®

KOMERČNÍ FRÉZY

LIGHTFRY 12EM



K dispozici také jako:
LF LEFT MOUNTED
Displej namontovaný
na levé straně.

Rozměry:

CE verze W693 x V711 x H645 mm Čistá

hmotnost:

CE verze 102kg. HC, Marine verze 107kg

Elektrická energie:

CE verze 3x400V + N + PE, 50-60Hz, 16kW Odtokové

připojení:

Hadice o vnitřní průměru 1".

Připojení na sladkou vodu:

3/4"

Možnost odsávání: Odsávací digestoř, na míru vyrobená standardní ventilační digestoř nebo na zakázku

vyrobená LightFry digestoř bez ventilace. (Vždy dle místních/národních předpisů)

Materiál: Nerezová ocel, trouba a plátek

LIGHTFRY VS. HLUBOKÉ SMAŽENÍ V OLEJI

AŽ 100 %

MÉNĚ TUČNÝ



NIŽŠÍ VÝKON

SPOTŘEBA



NULOVÝ OLEJ

MLHA



SKVĚLÉ

ÚSPORY



ŽÁDNÉ RIZIKO

POŽÁR OLEJE



SNADNÝ

ČIŠTĚNÍ



ZDRAVÍ A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

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

EKONOMIKA

- Žádné nákupy ropy
- Až o 50 % nižší spotřeba energie
- Nižší investiční náklady
- Možnost smažit za všechin a dalších.

ZDROJE A ČAS

- Méně čištění olejové mlhy
- Integrovaný systém čištění
- Žádná výměna oleje, dodávky nebo přeprava oleje
- Automatické vyprazdňování

PŘÍČUŤ A JÍDLO

- Delší provozuschopnost
- Žádné žluklé ani jiné než žádoucí příchutě
- Možnost přehřívání
- Skvělá údržbovost a záruka

MĚNIČ HRY –

ZABALENOST

VÝHODY:



Úspora spotřeby energie

Až o 50 % nižší spotřeba energie. Pokud vaříte nepřetržitě jednu hodinu, spotřeba energie je v jednotce LightFry 9,5 kW. Spotřeba energie v pohotovostním režimu v LightFry je 1 kW/h při teplotě v pohotovostním režimu 220 °C, což je mnohem méně než u olejové fritézy.



Ušetřete personál, náklady a čas

Personál může při smažení dělat jiné úkoly. Poté, co vložíte dávku do košíku a spustili program vaření, ruce jsou volné pro jiné úkoly. LightFry vaří jídlo bez dozoru personálu.



Životní prostředí

LightFry napříkládá příspívá ke snížení odlesňování deštných pralesů za účelem výroby palmového oleje. Vzhledem k tomu, že nemusíme vozit ropy, nemusíme se starat o emise z dopravy. Nemusíme se ani potýkat se zničením ropy nebo se báti, že by jí lidé vysypali.



Méně rizika – lepší pracovní prostředí

Při používání fritézy na olej je velké nebezpečí požáru, olej se může sám vznítit. S jednotkou LightFry se tomuto riziku vyhneme. Protože v něm není žádný olej, vyhneme se olejové mlze a kluzké podlaze. Když máme fritézu na olej, podlahy jsou velmi kluzké a při pádu mohou způsobit zranění. Pokud se zbavíme olejových fritéz, vyhneme se také riziku popálení o rozprašený olej.



Žádné náklady na ropy

Když vaříme ze zmrazených produktů, před smažením, v jednotce LightFry nepřidáváme žádný olej. Ceny ropy jsou vyšší než kdy jindy a jsou spojeny s dalšími náklady, jako je doprava a zničení ropy.



Automatické čištění

Ušetříte také náklady na personál, pokud jde o čištění, LightFry má integrovaný automatický mycí systém. Můžete opustit restauraci a po dokončení čistícího cyklu bude stroj z 98 % čistý. (např. po otevření dveří)



Zdravější

Smažení jídla je faktorem přispívajícím k obezitě a různým přírodním onemocněním. S LightFry si stále můžete vychutnat své oblíbené jídlo s menším dopadem na vaše zdraví. Hranolky smažené na vzduchu obsahují o 40-60 % méně kalorií než hranolky smažené na oleji nebo až o 60 % méně tuku.



Ohřejte / osvězte

Po uvaření je možné produkty znovu ohřát. Pokud například víte, že restaurace bude v době oběda rušná, můžete produkty uvařit a odložit a poté porce ohřát po dobu 30-45 sekund. Můžete také rychle podávat čerstvé a chutné jídlo v rušné restauraci.



Žádné riziko požáru oleje

Při používání fritézy na olej existuje velké nebezpečí požáru. Olej se může sám zapálit. S jednotkou LightFry se tomuto riziku vyhneme. Při používání jednotky LightFry nebudete muset mít nainstalovaný protipožární systém. (Vždy zkontrolujte místní pravidla a předpisy).



Žádná doba zotavení mezi dávkami

Vaření se provádí v uzavřené komoře trouby, aby se zachovala teplota, což znamená, že mezi jednotlivými dávkami není žádná doba zotavení.



Konzistence

Vaření v LightFry je 30 předprogramovatelných potravinářských programů, přičemž každý program má specifické nastavení pro všechny produkty v nabídce. To znamená, že každý dášarž funguje stejně a poskytuje fantastický výsledek.



Nižší investiční náklady při instalaci

Pokud plánujete otevřít novou restauraci nebo chcete instalovat jednotku LightFry tam, kde není vestavěný odsávací nebo prostor pod odsavačem plný, nabízí se dvě řešení. Máme standardní digestoř, které je připojena k potrubnímu ventilátoru nebo bezvodotráčací digestoř, kterou lze instalovat kdekoli. Tímto způsobem můžete smažit jídlo s nižšími investičními náklady nebo přidáním kapacity na smažení, aniž byste měli prostor pod odsavačem.

LightFry®

KOMERČNÍ FRÉZY