

Druckfrittieren mit Henny Penny Druckfritteusen



Schnell und einfach:

Druckfrittieren benötigt weniger Zeit als konventionelles Frittieren, weil der Transfer der Hitze unter Druck verbessert wird. Die frittierte Menge pro Stunde oder Tag kann mit einer Druckfritteuse erhöht werden.

Die Computersteuerung der Henny-Penny Fritteusen ermöglicht das Frittieren mit bis zu 10 einstellbaren Parametern mit nur einem Knopfdruck.

Wirtschaftlich und produktiv:

Durch die niedrigen Temperaturen beim Druckfrittieren wird weniger Energie verbraucht und die Lebensdauer des Fettes wird erhöht. Die einfache Bedienung spart zusätzlich Personalkosten.

Lecker und saftig:

Durch den Druck entsteht ein „Mantel“ um das Produkt und verhindert, dass Feuchtigkeit entweicht und Fett in das Produkt eindringt. Unter Druck frittierte Produkte bleiben saftiger, sind weniger fettig und haben einen geringeren Gewichtsverlust.

Druckfritteusen sind zur Herstellung einer Vielzahl von Produkten geeignet, wie z.B. Hähnchen, Schnitzel, Koteletts, Fisch, Gemüse, aber auch Rippchen oder Steaks!



Funktionsweise:

Die thermostatisch geregelten Heizelemente (A) sind um das Frittierbecken angeordnet.

Frisches oder gefrorenes Frittiergut wird in das vorgeheizte Fett gefüllt. Der Deckel wird geschlossen und verriegelt (B) und mit der Spindel (C) dicht an den Beckenrand angedrückt.

Aus dem Frittiergut entweicht etwas Feuchtigkeit und erhöht in der geschlossenen Dampfzone (D) den Druck.

Der aufgebaute Druck (E) sorgt für einen „Mantel“ um das Frittiergut und verhindert, dass weitere Feuchtigkeit entweichen und Fett in das Frittiergut eindringen kann. Durch den Druck entstehen die benötigten Turbulenzen bereits bei niedrigeren Temperaturen.

Das rechteckige Frittierbecken (F) begünstigt die Funktionsweise und sorgt für gute Frittierergebnisse.

In der tief gezogenen Kaltzone (G) unterhalb der Heizelemente sammeln sich Schwebeteilchen oder Panadenreste, ohne zu verkohlen und das Fett zu belasten.

Zum Filtern läuft das benutzte Fett nach Öffnen des Fettablassventils durch einen feinporigen Filterumschlag in die eingebaute Filterwanne (H). Nach dem Ablassen und bei geschlossenem Ablassventil wird durch einen einfachen Knopfdruck die Fettpumpe aktiviert und das Fett wird in das Frittierbecken zurückgepumpt.