

# HiFri<sup>®</sup>

Frittieren ohne Fett





# HiFri®

Frittieren ohne Fett

Die neue Art des Frittierens ist: Frittieren ohne Fett!  
Es ist nun möglich, Pommes frites und Snacks ohne Fett zu frittieren. Dabei muss nicht auf Geschmack und Knusprigkeit verzichtet werden.

Die HiFri® (Hightech Frying) ist eine revolutionäre Entwicklung, in der Frittier-Produkte mit Heißluft und Dampf zubereitet werden. Das bedeutet, dass die Produkte während der Zubereitung kein zusätzliches Fett mehr aufnehmen können.

## Bedeutende Vorteile der HiFri®.

- Pommes und Snacks enthalten deutlich weniger Fett nach der Zubereitung.
- Knusprigkeit und Geschmack ähnlich wie bei traditionell frittierten Speisen.
- Konstante Qualität der frittierten Produkte.
- Niedrige Arbeitskosten.
- Einsparungen bei Energie- und Versicherungskosten.
- Überschaubare Investition.

“100% knusprig,  
100% Schmackhaft,  
und viel gesünder”



Tests haben ergeben, dass die in der HiFri® zubereiteten Lebensmittel geschmacklich oft besser bewertet wurden als die traditionell frittierten Produkte. Fritten und Snacks aus der HiFri® sind genau so lecker und knusprig wie in Fett frittierte Produkte.







## Fett- Reduzierung

Durch den Zubereitungsprozess in der HiFri® ohne Frittierfett findet auch keine Fettaufnahme im Lebensmittelprodukt statt (im Gegensatz zu traditioneller Fritteuse). Die Richtlinien des Ernährungszentrums geben an: Bei Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse nehmen Snacks ca. 10% und Pommes ca. 12% Fett auf. Bei wöchentlichem Verzehr von 1 Portion Pommes & 2 Snacks (zubereitet in der HiFri®) ergibt sich eine Fettaufnahmereduzierung von ca. 2 Litern Fett/Jahr.

## Konstante Qualität

Die Qualität der Pommes und Snacks wird beim traditionellen Frittieren weitgehend durch das Frittierfett und die handwerkliche Zubereitung beeinflusst. Beim Frittieren mit Fett ist es nicht möglich, Produkte in konstant gleicher Qualität herzustellen, da das Frittierfett während der Betriebszeit die Farbe ändert. In neuem Fett muss ein Produkt länger als in bereits gebrauchtem Fett frittieren. Die HiFri® schließt diese Qualitätsunterschiede aus, da kein Frittierfett Verwendung findet. Auch das Risiko, mit veraltetem Fett zu arbeiten, wird bei der HiFri® ausgeschlossen. Unser Tipp: Arbeiten Sie immer mit tiefgekühlten Produkten. Diese Produkte sind immer frisch und gut zu portionieren, so dass auch Abfall reduziert wird.

Unser Tipp: Arbeiten Sie immer mit tiefgekühlten Produkten. Diese Produkte sind immer frisch und gut zu portionieren, so dass auch Abfall reduziert wird.

## Produkte

Die HiFri® wurde für die Zubereitung der am Markt bekannten Frittierprodukte entwickelt. Diese Standardprodukte können zum größten Teil in der HiFri® zubereitet werden. Es gibt einige Produkte, die unterschiedliche Herstellungsverfahren durchlaufen, sich aber dennoch gut in der HiFri® zubereiten lassen. Schließlich bereiten Sie mit der HiFri® Produkte zu, die nicht nur lecker sind, sondern auch noch attraktiv aussehen. Eine wachsende Zahl von Herstellern haben Foodprodukte entwickelt, die sich mit der HiFri® perfekt zubereiten lassen. Dabei sind diese Produkte auch von exzellenter Qualität. Es wurden auch gute Ergebnisse bei den Haltezeiten in Verbindung mit der HiFri® erzielt.



## Niedrige Betriebskosten

Durch Wegfall der Kosten für Frittierfett und dessen Handling sowie der automatischen Selbstreinigung der HiFri® sind erhebliche Einsparungen erzielbar. Beispiel: Bei einem Fettverbrauch von 20 Liter/Woche (1,75 €/Liter) und bei 1 Std. Arbeitslohn (35 €/h) pro Fritteuse für filtern, reinigen usw. sparen Sie ca. 3.640 €/Jahr.

Für eine persönliche Situationsberechnung nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf. Auch Ihre Prämie für die Feuerversicherung kann sich deutlich verringern, da es sich um ein geschlossenes System handelt, welches kein erhöhtes Risiko mehr darstellt. Ein weiterer wichtiger Vorteil ist, dass die HiFri® energieeffizient arbeitet und ca. 50 % Energie einspart.

## Kapazität

Die Kapazität bei Pommes beträgt ca. 2 kg TK-Pommes pro Frittiergang und/oder ca. 12 Stück Frikandelle pro Charge. Für alle Waren gilt, dass nur gekühlte, besser tiefgekühlte Produkte Verwendung in der HiFri® finden.



## Produktion

Um das beste Ergebnis zu bekommen, werden für jedes Produkt die Geräte-Einstellungen spezifisch bestimmt. Dies bedeutet, dass beispielsweise Kroketten und Frikandellen nicht gleichzeitig zubereitet werden können. Ausnahmen sind hier Mini-Snacks, diese können auch gleichzeitig zubereitet werden.



## Bedienung

Die gesamte Bedienung der HiFri® erfolgt über ein modernes Touch Screen Paneel. Die einfach eingerichtete Menüstruktur bietet auch Möglichkeiten persönlicher Präferenzen, so dass die HiFri® optimal einsetzbar ist. Ein großer Vorteil ist, dass nun jeder ein perfektes Produkt zubereiten kann und ohne teure Fachkräfte auskommt. Der Computer sorgt nun für eine konstant hohe Produktqualität.



## Reinigung

Die lästigste Aufgabe beim Frittieren ist die Fettfilterung und Gerätereinigung nach der Arbeit. Dies ist nun auch überflüssig, da diese Aufgaben bei der HiFri® ebenfalls automatisch und computer-gesteuert ausgeführt werden. Das Auffüllen des Fettes ist ebenfalls nicht mehr nötig, da in der HiFri® nicht mit Fett gearbeitet wird. Während der Zubereitung kommt das Fett aus den Produkten, was für die Verschmutzung der HiFri® sorgt. Um die HiFri® professionell und leicht zu reinigen gibt es zwei Programme im System. Die Programme normale und intensive Reinigung wurden entwickelt, um Ihnen schnell und sicher eine gereinigtes HiFri® zu bieten.





# HF0201

HiFri® Basis-Ausführung  
(muss unter Ablufthaube platziert werden)

Abmessungen: 500 x 852 x 2027 mm (BxTxH)

Technische Informationen:

Anschluss: 400 V; 3NPE; 16,7 kW

Wasserzulauf: 3/4"

Wasserablauf: Ø DN 40 mm



**HiFri**<sup>®</sup>  
Frittieren ohne Fett

HiFri® ist eine Marke von QBTEC  
[www.hifri.de](http://www.hifri.de) [info@hifri.de](mailto:info@hifri.de)