

# Silikonschläuche – Frittieren ohne Risiko

Jacques Vaudroz, Product Application Engineer, Angst+Pfister Schweiz  
Olivier Bryois, R&D Manager, Frifri SA

**70°C heisses Frittieröl ist sehr gefährlich für die Person, die damit hantiert. Im Wissen um die Verbrennungsgefahren für Küchenpersonal hat die Firma Frifri SA in enger Zusammenarbeit mit Angst+Pfister ein System zum Frittierölwechsel entwickelt, bei dem der Silikon-schlauch UNISIL™ R eingesetzt wird. Diese Lösung ist so sicher wie einfach und stösst beim Küchenpersonal auf Begeisterung.**

Die Firma Frifri SA entwickelt und montiert die berühmten «Kochsysteme mit Öl», die in der Gastronomie sehr geschätzt werden. Das Unternehmen ist spezialisiert auf Tisch-, Stand- und Einbaufritteusen. Es gehört zur amerikanischen Gruppe Middleby Corporation, der Nummer eins in der professionellen Gastronomie, und ist weltweit bekannt für die Qualität seiner Produkte. Die Fritteusen werden nicht nur gerne in Küchen von Kantinen, Restaurants und Fastfood-Restaurants gesehen, sondern auch in der gehobenen Gastronomie, wo vor allem deren Vielseitigkeit gelobt wird. Frifri arbeitet zudem mit einem der grössten italienischen Küchenchefs, Fabio Tachella, zusammen. Die Frifri-Geräte sind mehr als nur Fritteusen, sie sind eine wahre Grösse in der Gastronomiewelt.

Bei Fritteusen ist das Ölwechselsystem sehr wichtig. Denn Frittieröl muss regelmässig ausgewechselt werden. Vorher wurde dies mittels eines Ablasshahns und eines starren Rohrs gemacht. Das Altöl wurde in einen Auffangbehälter abgelassen und dann von Hand in einen Kanister umgefüllt. Diese Arbeit war sehr gefährlich, weil der Behälter sehr schwer und das Öl heiss war. Auf der Suche nach einer besseren Lösung hat sich Frifri an Angst+Pfister gewendet. Die beiden Firmen arbeiten schon seit Jahren eng zusammen und unterhalten ausgezeichnete Beziehungen. Deshalb ist es selbstverständlich, dass Angst+Pfister in das Projekt für die Optimierung des Ölwechselsystems einbezogen wurde.

Nach dem Studium des Lastenhefts wurde entschieden, an der Rückseite der Fritteuse einen Schlauch anzubringen. Dieser sollte nicht nur biegsam sein, aber auch FDA-konform, beständig gegen Frittieröl mit einer Temperatur von +70°C, leicht zu reinigen und einfach zu handhaben. Selbstverständlich war die höchste Priorität die Sicherheit bei der Handhabung.

Die von Angst+Pfister vorgeschlagene Lösung besteht aus einer so genannten Entleer- und Abfülleinheit. Diese setzt sich aus einem UNISIL™ R Silikon-druck-schlauch und einem Einlaufbogen mit integriertem Rohr zusammen. Der Schlauch ist beidseitig mit Schnellkupplungen ausgerüstet. Die Einheit erlaubt ein risikoloses Ablassen des Öls aus dem Frittierbecken. Die Schlauchleitung wird an das Frittierbecken angeschlossen und mittels praktischer Handbedienung am Einlaufbogen wird das Öl abgepumpt. Mit diesem neuen System muss nicht mehr mit dem heissen Auffangbehälter hantiert werden! Mittels der erwähnten Einheit können auch die Innenwände des Beckens und die Heizkörper gespült werden. Wiederverwendbares Öl wird wieder in das Frittierbecken gepumpt. Altöl kann direkt mit dem gleichen System vom Frittierbecken in einen externen Behälter gepumpt werden. Am Schluss muss lediglich die Einheit abgenommen und gereinigt werden.



Der Silikon-schlauch UNISIL™ R ist nicht nur FDA-konform, er ist auch geschmacks- und geruchsneutral sowie hitzebeständig bis zu einer Temperatur von +180°C (kurzfristig bis +250°C). Zudem ist er leicht zu reinigen und einfach zu handhaben, weil die Aussenschicht glatt ist. Die Muffe der Schnellkupplung ist mit einem Absperrventil versehen und deshalb völlig tropffrei.

Bei diesem System ist die Anzahl der Komponenten auf ein Minimum beschränkt, um die einfache Handhabung zu gewährleisten und die Kosten zu optimieren. Angst+Pfister hat einen Schlauch mit verpressten Ringen aus Edelstahl vorgeschlagen, weil Schlauchklemmen eine Verletzungsgefahr für das Bedienungspersonal bedeuten und den Schlauch beschädigen könnten. Das Verpressen erfolgt durch erfahrenes Fachpersonal in den Angst+Pfister Werkstätten. Dadurch profitiert der Kunde von einer Rückverfolgbarkeit des Verpressens und einer gleich bleibenden Qualität des Endprodukts.

Aus diesen Gründen bietet das neue Ölwechselsystem ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Es ist zuverlässig und sicher und deshalb auch bei den Kunden von Frifri SA beliebt. Die neue Lösung, die für alle Modelle mit einem oder zwei Frittierbecken angeboten wird, ist quasi ein Must geworden.

Der UNISIL™ R Schlauch aus Silikon ist vielseitig einsetzbar. Aufgrund der ausgezeichneten thermischen Beständigkeit und der guten elektrischen Isolierfähigkeit ist der Schlauch sehr gut geeignet für den Wassertransport bei Induktionsherden. Er wird auch gerne für Industriekühlung oder im Lebensmittelbereich eingesetzt, weil der UNISIL™ R auch Heissluft sehr gut leitet.

Seit mehr als 60 Jahren ist Frifri SA ein Synonym für Qualität. Frifri ist technologisch immer auf dem neusten Stand, um den Bedürfnissen eines immer anspruchsvolleren Marktfelds entsprechen zu können. In Angst+Pfister hat Frifri einen zuverlässigen und leistungsstarken Partner gefunden. Nutzen auch Sie unsere Erfahrungen! Wir beraten Sie gerne.

Ihr Ansprechpartner:  
Jacques Vaudroz  
Angst+Pfister SA, 1219 Genève-Le Lignon, Schweiz  
Telefon: +41 (0)22 979 28 33  
E-Mail: jacques.vaudroz@angst-pfister.com

UNISIL™ R ist eine eingetragene Schutzmarke von Angst+Pfister.

Anmerkung der Redaktion:  
Die Middleby Corporation hat entschieden, den Werkplatz in der Schweiz zu schliessen und die gesamten Aktivitäten nach Italien in die Firma GIGA zu verlegen. Die Frifri Geschichte in der Schweiz endete bereits Ende Januar 2009.



Der Schlauch ist praktisch verstaut.



Anschluss an die Fritteuse



Das Frittierbecken wird gespült und gefüllt.



Das heisse Öl wird abgepumpt.

