

Un bon tuyau pour une super friteuse

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

L'huile de friture portée à +70°C est extrêmement dangereuse pour celui qui la manipule. Très consciente des risques de brûlure auxquels est exposé le personnel de cuisine, la société frifri SA a développé, en étroite collaboration avec Angst+Pfister, un système de vidange de ses friteuses faisant appel au flexible en silicone UNISIL™ R. A la fois très sûre et d'une simplicité désarmante, la solution trouvée est plébiscitée par les utilisateurs.

C'est à La Neuveville, en Suisse (canton de Berne), que frifri SA développe et assemble ses célèbres « Systèmes de cuisson à l'huile » très prisés dans le secteur de la restauration. Spécialisée dans les friteuses de table, sur pied et à encastrer, cette entreprise d'une quarantaine de personnes et membre du groupe américain Middleby Corporation, numéro 1 de la cuisine professionnelle, est réputée dans le monde entier pour la qualité de ses produits. Ceux-ci font non seulement le bonheur des cantines, brasseries et fast-foods, mais aussi celui des restaurants haut de gamme qui apprécient tout particulièrement leur grande polyvalence. D'ailleurs, frifri SA travaille en étroite collaboration avec l'un des plus grands chefs italiens, Fabio Tacchella. Bien plus que de simples friteuses, les appareils frifri sont devenus une véritable référence internationale dans l'univers de la gastronomie.

Sur une friteuse, le système de vidange de la cuve est d'une importance capitale. En effet, l'huile de friture doit être régulièrement remplacée. Auparavant, la vidange s'effectuait via un robinet et un tube rigide. L'huile usagée s'écoulait dans un bac de récupération qui devait ensuite être retourné manuellement dans un bidon. Or, cette opération était dangereuse en raison du poids du bac et de la température élevée de l'huile. A la recherche d'une solution mieux adaptée, frifri SA s'est adressée à Angst+Pfister. Il faut dire que depuis des années, les deux sociétés travaillent étroitement ensemble et entretiennent d'excellentes relations.

C'est donc tout naturellement que Angst+Pfister a été intégré au projet d'optimisation du système de vidange.

Après étude du cahier des charges à remplir, il a été décidé d'opter pour un flexible situé à l'arrière de la friteuse. Celui-ci devait non seulement être souple, mais aussi conforme FDA, résistant à l'huile de friture d'une température de +70°C, facile à nettoyer et simple à manipuler. Bien entendu, la priorité n°1 était d'assurer une grande sécurité d'emploi.

La solution proposée par Angst+Pfister ? Un tuyau de pression amovible en silicone UNISIL™ R qui est muni à chaque extrémité d'un raccord rapide mâle et femelle avec embout intégré. Pour l'utiliser, il suffit de fixer à l'une de ses extrémités un pistolet de refoulement avec canne intégrée puis de connecter son autre extrémité à l'arrière de la cuve de la friteuse. Lorsque le robinet de vidange est ouvert, l'huile de friture s'écoule dans le bac de récupération d'huile puis est pompée. Avec ce nouveau système, plus besoin de retourner le bac de récupération brûlant ! Si l'huile est réutilisable, elle est retransvasée dans la cuve par le biais du pistolet de refoulement. Cette opération permet également de rincer les parois de la cuve ainsi que les corps de chauffe. Si l'huile est usagée, elle est alors évacuée, toujours via le pistolet, dans un bidon



externe. Une fois ce processus terminé, il ne reste plus qu'à désaccoupler le flexible et à le nettoyer.

L'UNISIL™ R a non seulement l'avantage d'être conforme FDA, sans goût ni odeur et résistant à +180°C (+250°C en service de courte durée), mais aussi d'être facile à nettoyer et à manipuler en raison de sa couche extérieure parfaitement lisse. Comme son raccord femelle est muni d'un clapet anti-retour, il n'y a aucun risque de fuite d'huile.

Dans cette application, le nombre de composants a été réduit au minimum pour des questions de facilité d'emploi et d'optimisation des coûts. Pour remplacer les colliers de serrage susceptibles d'endommager le flexible et de blesser le personnel de cuisine, Angst+Pfister a proposé l'utilisation de bagues en acier inoxydable. Le sertissage est effectué dans les règles de l'art dans les ateliers Angst+Pfister, ce qui est pour le client l'assurance d'une parfaite traçabilité des processus et d'une qualité toujours constante du produit fini.

Pour toutes ces raisons, le nouveau système de vidange des friteuses est d'un excellent rapport qualité/prix. Fiable et sûr, il remporte un franc succès auprès des clients de frifri SA. D'ailleurs, cette option proposée sur tous les modèles haut de gamme à simple et double cuve est pour ainsi dire devenue un must.

Le tuyau UNISIL™ R en silicone trouve une multitude d'applications. De par sa haute résistance thermique et sa bonne capacité d'isolation électrique, il convient parfaitement au transport d'eau dans les fours à induction. Très apprécié dans le cadre du refroidissement industriel ainsi que le secteur alimentaire, il constitue également un excellent moyen d'acheminer de l'air chaud.

Depuis plus de 60 ans, frifri SA est synonyme de qualité. Toujours soucieuse d'être à la pointe de la technologie pour répondre aux besoins d'un marché de plus en plus exigeant, cette société a trouvé en Angst+Pfister un partenaire fiable et performant. Faites vous aussi confiance à notre expérience ! Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

Votre partenaire :
Jacques Vaudroz
Angst+Pfister SA, 1219 Genève-Le Lignon, Suisse
Téléphone : +41 (0)22 979 28 33
E-mail : jacques.vaudroz@angst-pfister.com

UNISIL™ R est une marque de Angst+Pfister.

Note de la rédaction : Middleby Corporation a décidé de fermer le site de La Neuveville et de regrouper toutes les activités en Italie au sein de la société GIGA. L'histoire de frifri en Suisse a pris fin en janvier 2009.



Le flexible est rangé...



...on le connecte...



...on nettoie la cuve/la remplit...



...et on vidange l'huile chaude !

