

Een kwaliteitsslang voor een topfriteuse

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

Frituurolie met een temperatuur van 70 °C kan zeer gevaarlijk zijn voor diegene die er beroepshalve mee omgaat. Met het oog op het mogelijke verbrandingsgevaar voor keukenpersoneel heeft de firma Frifri SA in nauwe samenwerking met Angst+Pfister een systeem voor het vervangen van frituurolie ontwikkeld waarbij de siliconenslang UNISIL™ R gebruikt wordt. Deze oplossing is evenzo veilig als eenvoudig en is door het keukenpersoneel enthousiast ontvangen.

Frifri SA ontwikkelt en monteert de befaamde "Kooksystemen met olie" die in de horeca uitermate gewaardeerd worden. De onderneming heeft zich gespecialiseerd in tafel- en inbouwfriteuses en staande friteuses. Het bedrijf maakt deel uit van de Amerikaanse groep Middleby Corporation, de nummer 1 in de professionele horeca en is wereldwijd bekend vanwege de kwaliteit van zijn producten. De friteuses worden niet alleen graag gezien in de keukens van bedrijfsrestaurants, restaurants en fastfood-restaurants, maar ook in de horeca op niveau waar vooral hun veelzijdigheid wordt geprezen. Bovendien werkt Frifri SA samen met één van de bekendste Italiaanse chef-koks, Fabio Tachella. De Frifri apparaten zijn meer dan gewone friteuses, zij zijn intussen state-of-the-art in de horeca.

Bij friteuses is het systeem voor de olie vervanging van groot belang. Frituurolie moet namelijk regelmatig worden vervangen. Voordien werd dit met behulp van een afvoerkraan en een starre buis gedaan. De oude olie werd afgevoerd naar een speciale opvangcontainer en met de hand in een jerrycan overgegoten. Dit werk was zeer gevaarlijk omdat de container zeer zwaar en de olie zeer heet was. Op zoek naar een betere oplossing heeft Frifri SA zich tot Angst+Pfister gericht. De bedrijven werken al jaren nauw samen en hebben een uitstekende zakelijke relatie. Om deze reden is het vanzelfsprekend dat Angst+Pfister bij het project voor de optimalisering van het systeem voor de olievervanging betrokken is.

Nadat men de eisen uitvoerig heeft bestudeerd, werd er besloten om aan de achterkant van de friteuse een slang aan te brengen. Deze moest niet alleen buigzaam zijn, maar ook FDA-conform, bestendig tegen frituurolie met een temperatuur van +70 °C, eenvoudig te reinigen en gemakkelijk te bedienen. Uiteraard had de veiligheid met betrekking tot de bediening de allerhoogste prioriteit.

De door Angst+Pfister voorgestelde oplossing bestaat uit een zogenaamde afvoer- en vuleenheid. Deze bestaat uit een UNISIL™ R siliconendrukslang en een inlaatboog met een geïntegreerde buis. De slang is aan beide zijden met snelkoppelingen uitgerust. De eenheid maakt het mogelijk om de olie zonder risico uit de frituurbak af te voeren. De slangleiding wordt aangesloten aan de frituurbak en met behulp van de praktische handmatige bediening aan de inlaatboog wordt de olie afgepompt. Dankzij het nieuwe systeem hoeft men niet meer met de hand met de hete opvangcontainer te werken. Met behulp van de genoemde eenheid kunnen ook de binnenwanden van de bak en de verwarmingselementen gespoeld worden. Herbruikbare olie kan weer naar de frituurbak worden gepompt. Oude olie kan met hetzelfde systeem rechtstreeks van de frituurbak naar een externe container worden gepompt. Na de werkzaamheden moet men alleen de eenheid afnemen en reinigen.



De siliconenslang UNISIL™ R is niet alleen FDA-conform, maar ook smaak- en reukneutraal en is tevens hittebestendig tot een temperatuur van +180 °C (kortstondig tot +250 °C). Bovendien is de slang eenvoudig te reinigen en gemakkelijk te bedienen omdat de buitenlaag glad is. De mof van de snelkoppeling is voorzien van een afsluitventiel en daarom volledig druppelvrij.

Bij dit systeem is het aantal componenten tot een minimum beperkt om de eenvoudige bediening te waarborgen en de kosten te optimaliseren. Angst+Pfister heeft een slang met geperste aansluitingen in roestvrij staal gebruikt omdat slangklemmen een risico voor het bedienende personeel betekenen om een verwonding op te lopen, en deze ook de slang zouden kunnen beschadigen. Het persen wordt uitgevoerd door ervaren vakmensen in de Angst+Pfister werkplaatsen, waarbij de slangen worden voorzien van een markering. Daardoor profiteert de klant van de traceerbaarheid van het persen en de constante kwaliteit van het eindproduct.

Al deze redenen dragen ertoe bij dat het nieuwe olievervangingsysteem een zeer goede prijs-prestatie verhouding biedt. Het is betrouwbaar en veilig en daarom ook bij de klanten van Frifri SA zeer geliefd. De nieuwe oplossing die voor alle modellen met één of twee frituurbakken wordt aangeboden is eigenlijk een must geworden.

De UNISIL™ R siliconenslang is veelzijdig inzetbaar. Vanwege de uitstekende thermische bestendigheid en het goede elektrische isolatievermogen is de slang zeer geschikt voor het watertransport bij inductiefornuizen. De slang wordt ook graag ingezet in de industriële koeling of in de levensmiddelensector omdat UNISIL™ R ook hete lucht uitstekend geleidt.

Sinds meer dan 60 jaar staat Frifri SA synoniem voor kwaliteit. Wat de technologie betreft is Frifri SA zeer innovatief om aan de behoeften van de steeds hogere eisen stellende markt te kunnen voldoen. Met Angst+Pfister heeft Frifri SA een betrouwbare en sterke partner gevonden. Profiteer ook van onze ervaring! Wij adviseren u graag.

Uw contactpersoon:
Jacques Vaudroz
Angst+Pfister SA, 1219 Genève-Le Lignon, Zwitserland
Telefoon: +41 (0)22 979 28 33
E-mail: jacques.vaudroz@angst-pfister.com

UNISIL™ R is een wettig gedeponeerd handelsmerk van Angst+Pfister.

Opmerking van de redactie:
De Middleby Corporation heeft besloten om de standplaats in Zwitserland te sluiten en alle activiteiten aan het bedrijf GIGA in Italië over te dragen. Al eind januari 2009 kwam er een einde aan de geschiedenis van Frifri in Zwitserland.



Het praktisch opbergen van de slang



Aansluiten aan de friteuse



De frituurbak wordt gespoeld en gevuld.



De hete olie wordt afgepompt.

