



**FRITERA UTAN OLJA MED SVENSK  
PREMIUMKVALITET**

## LIGHTFRY 12E

*Lightfry bygger på Air Fry Technology som tillagar pommes frites och all sorts fingerfood utan att en enda droppe olja eller fett tillsätts. Istället används ånga och varmluft. Tillagningen är indelad i två steg. Först en ångfas som ger en grundlig genomkokning av produkten. Därefter en krispfas där en fläkt med mycket varm och torr luft ger en krispig yta. Allt sker i en roterande trumma i ett tillslutet ugnsutrymme.*



### ÅNGA

Ångfas ger en grundlig genomkokning av råvaran



### VARMLUFT

Varm och torr luft ger livsmedlet dess krispiga och fräsiga yta.



### RÖRELSE

Roterande råvarukorg för en hög jämn kvalitet på krispighet, färg och konsistens.

# LIGHTFRY 12E TEKNISK DATA



**Dimensioner:** B693 x H695 (inkl. skorsten 711) x D645 mm (inkl. handtag 690 mm)

**Nettovikt:** 100 kg

**Elektrisk anslutning:** 3x400V + N, 50-60 Hz, 16 kW

**Anslutning för avlopp:** 1"

**Anslutning för färskvatten:** 3/4"

**Frånluft:** Imkåpa eller huv. Imkanal klass 2A

**Kapacitet:** 22 kg pommes frites/timma. 1 portion – 2 kg/omgång.

Ex. 600 gram pommes frites på 4:20 minuter.

**Material:** Ugnsrum och hölje av rostfritt stål

## LIGHTFRY VS OLJEFRITERING



**MINDRE FETT**



**INGEN BRANDFARA**



**NOLL OLJEDIMMA**



**BÄTTRE EKONOMI**



**MINDRE ENERGI**



**NOLL RENGÖRING**

### HÄLSA OCH MILJÖ

- 30-100 % mindre fett
- Lägre brandrisk
- Mindre miljöpåverkan
- Bättre arbetsmiljö

### EKONOMI OCH

- Inga oljeinköp
- 50 procent lägre energiförbrukning
- Lägre investeringskostnader
- Möjlighet att fritera för alla

### RESURSER OCH TID

- Mindre städning utan oljedimma
- Integrerad rengöring. Alltid en ren ugn
- Inget oljebyte, leveranser eller destruktion
- Halvautomatisk tömning

### SMAK OCH MAT

- Längre serveringstid
- Ingen härsken eller annan oönskad oljesmak
- Återuppvärmning möjlig
- Lika krispig, gyllengula och god.