

Parametro

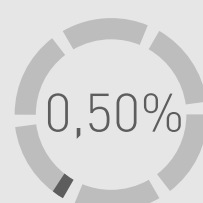
Friggitrice standard

FASTCHEF ELITE

Differenza



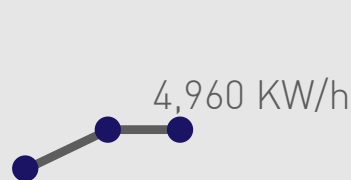
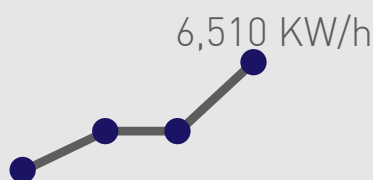
Emissione di odori di frittura*



99,50%



Consumo elettrico**
(frittura de 12,5 Kg di patate congelate)



24%



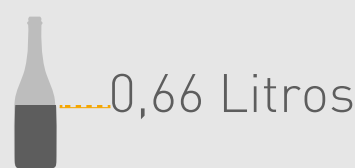
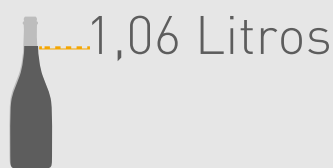
Tempo di frittura**
(frittura de 12,5 Kg di patate congelate)



27%



Consumo d'olio**
(frittura di 12,5 Kg di patate congelate)



37%



Consumo d'olio

Il minor consumo d'olio (37%) non implica solamente un risparmio dell'olio, ma supone anche una importante riduzione di assorbimento dei grassi da parte del prodotto, producendo così una frittura più sana e di miglior qualità.



Componenti Polari

Dopo aver fritto 64 porzioni di 200 gr di patate congelate 6 x 6 nella Fast Chef Elite, non si apprezza una degradazione dell'olio, ciò è dovuto alla bassa concentrazione di ossigeno, all'assenza di luce ed all'estrazione dei vapori della frittura (acqua).

* Studio e Certificazione Olfattometrica.. Certificato della assenza di emissione di Fumi e Odori della compagnia ufficiale omologada LABAQUA realizzato ad Ottobre 2017, con No. di Riferimento 2.447.443.

** Studio e Certificazione realizzato da SGS: consumo elettrico No. Ref. 02-911-242505, consumo d'olio No. Ref. 91117/507076/AF/17.