

Presseinformation

Oktober 2017

Frittieren ohne Fettgeruch und Rauch

Fast Chef Elite: geschlossenes System

Fast Chef Elite ist eine innovative automatische Fritteuse. Die EcoFry Technologie ermöglicht das fettarme Frittieren von frischen und tiefgekühlten Produkten. Das Frittieren unter Licht- und Sauerstoffabschluss und das hocheffiziente Absaugsystem des Fast Chef Elite vermeiden die unerwünschte Geruchs- und Rauchentwicklung beim Frittieren. Die geringen Installations- und Betriebskosten, die einfache Bedienung, die schnelle und auf den Punkt frittierte Zubereitung der Speisen macht die Innovation besonders geeignet für das Snackgeschäft in Tankstellen und Convenience-Shops und der Verkehrsgastronomie.

Ein Team von Spezialisten hat zusammen mit Gastronomie-Profis beim Hersteller Qualityfry ein Frittierverfahren entwickelt, bei dem Geschmack, Konsistenz und Textur des Frittiergutes besonders ausgeprägt sind. Anders als bei horizontalen und offenen Frittierwannen wird das Frittiergut in einem geschlossenen vertikalen System schonend frittiert.

Das Frittierverfahren und das hocheffiziente Absaugsystem des Fast Chef Elite verhindert die unerwünschte Geruchs- und Rauchentwicklung beim Frittieren. Das System ist mit einer zweiphasigen Filterstufe und zusätzlich mit einem

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Josef Walz
Telefon: +49 7571/6870080
Telefax: +49 7571/7455-66
E-Mail: josef.walz@recon-gastro.de

Recon Gastro-Service GmbH
In den Käppeleswiesen 6
72488 Sigmaringen
www.fast-chef-elite.de

Presseinformation

hochkonzentrierten Aktivkohlefilter ausgestattet. Dadurch ist kein Rauchabzug erforderlich.

Die klar strukturierte und intuitive Bedienung vermeidet Fehlbedingungen. Dadurch entstehen vor allem in Spitzenzeiten keine Ausfallzeiten. Dies spart Zeit und Kosten. Die acht Programme und die Menüführung erleichtern auch ungeübten Kräften den sicheren Umgang mit dem Fast Chef Elite.

Angeboten wird das automatische Frittiersystem in drei Varianten: Gourmet, Series und Caroussel. Der Fast Chef Elite+ Gourmet ist ideal für Betriebe, die zumeist viele verschiedene Produkte in kleinen Portionen à la Minute zubereiten. Das Frittiersystem kann mit mehreren Produkten gleichzeitig beschickt werden ohne dass es dabei zu einer Geschmacksübertragung kommt.

Das Filtersystem trennt Wasser und Schwebeteilchen vom Frittieröl. Dies verlängert die Nutzungsdauer des Frittieröls und reduziert die Kosten. Die Technologie des automatischen Frittiersystems minimiert zudem im Stand-by-Modus den Wärmeverlust und sorgt für die gleichbleibende Temperatur des Fittieröles. Zudem ist der Energiebedarf gegenüber herkömmlichen Fritteusen um bis zu 50 Prozent reduziert.

Die Konstruktion des Fast Chef Elite ermöglicht den sicheren und nahezu wartungsfreien und damit kostengünstigen Betrieb. Durch die geschlossene Frittierkammer werden die anderen Komponenten nicht mit Frittieröl verschmutzt. Die Komponenten können leicht entnommen, manuell oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Josef Walz
Telefon: +49 7571/6870080
Telefax: +49 7571/7455-66
E-Mail: josef.walz@recon-gastro.de

Recon Gastro-Service GmbH
In den Käppeleswiesen 6
72488 Sigmaringen
www.fast-chef-elite.de

Presseinformation

Über Qualityfry und Recon:

Das Unternehmen Qualityfry hat sich der Entwicklung und Herstellung von Produkten verschrieben, die vor allem das fettarme, geruchs- und rauchfreie Frittieren ermöglichen. Qualityfry trägt die Qualität nicht nur im Namen, sondern die Experten verstehen dies als Selbstverpflichtung. Das in der spanischen Hauptstadt Madrid ansässige Unternehmen vertreibt den Fast Chef Elite mittlerweile in vielen Ländern Europas. In Deutschland werden die Produkte von der Recon GmbH vertrieben, die aus einem seit Jahrzehnten erfolgreich agierenden Familienunternehmen hervorgegangen ist.

www.fast-chef-elite.de



Fast Chef Elite-1.jpg

Fast Chef Elite ist die innovative automatische Fritteuse. Die EcoFry Technologie ermöglicht das fettarme Frittieren von frischen und tiefgekühlten Produkten.



Fast Chef Elite-2.jpg

Das Frittieren unter Licht- und Sauerstoffabschluss und das hocheffiziente Absaugsystem des Fast Chef Elite vermeiden die unerwünschte Geruchs- und Rauchentwicklung beim Frittieren.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Josef Walz
Telefon: +49 7571/6870080
Telefax: +49 7571/7455-66
E-Mail: josef.walz@recon-gastro.de

Recon Gastro-Service GmbH
In den Käppeleswiesen 6
72488 Sigmaringen
www.fast-chef-elite.de

Presseinformation



Fast Chef Elite-Pommes frites.jpg

Ein Team von Spezialisten hat zusammen mit Gastronomie-Profis beim Hersteller Qualityfry ein Frittierverfahren entwickelt, bei dem Geschmack, Konsistenz und Textur des Frittiergutes besonders ausgeprägt sind.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Josef Walz
Telefon: +49 7571/6870080
Telefax: +49 7571/7455-66
E-Mail: josef.walz@recon-gastro.de

Recon Gastro-Service GmbH
In den Käppeleswiesen 6
72488 Sigmaringen
www.fast-chef-elite.de