



# HiFri®

Frituren zonder vet





EVEN KROKANT,  
NET ZO LEKKER,  
EN GEZONDER!



De nieuwe manier van frituren is: Frituren zonder vet!  
Het is nu mogelijk om frites en snacks te frituren zonder frituurvet of -olie met behoud van krokantheid en smaak.

De HiFri® (Hightech Frying) is een revolutionaire ontwikkeling op frituurgebied, waarbij gebruik wordt gemaakt van hete lucht en stoom om frites en snacks te bereiden in plaats van frituurvet.

Dit betekent dat er geen extra vet absorptie plaats vindt tijdens het frituurproces en de frites en snacks minder vet bevatten.

## Belangrijkste voordelen van de HiFri®.

- Frites en snacks aanzienlijk minder vet na bereiding
- Krokantheid & smaak gelijk aan traditioneel gefrituurde producten
- Constante kwaliteit van de frites en snacks
- Eenvoudige en veilige bereiding
- Lage operationele kosten (frituurvet/arbeid)
- Besparingen op energieverbruik en verzekeringen
- Besparing op arbeid

Hierdoor past de HiFri® uitstekend bij bedrijven waar MVO (maatschappelijk verantwoord ondernemen) een prominente plaats in het beleid heeft.



Tests wijzen uit dat de producten bereid in de HiFri® even smakelijk worden gevonden als traditioneel gefrituurde snacks. De frites en snacks komen even krokant en net zo lekker uit de HiFri® als uw gasten gewend zijn uit de frituur met frituurvet.





## Vet reductie

Doordat het proces van de HiFri® werkt zonder frituurvet vindt er geen vetabsorptie plaats. Dit in tegenstelling tot een traditionele frituur. De richtlijnen van het voedingscentrum geven aan dat tijdens het frituren er een toename van 10% vet is bij snacks en 12% bij aardappelproducten. Bij het consumeren van 1 portie frites en 2 snacks per week uit de HiFri® geeft dit op jaarbasis een reductie aan vetinname van bijna 2 liter vet, ten opzichte van producten bereid in een traditionele frituur.

## Constance Kwaliteit

De kwaliteit van de frites en snacks worden in een traditionele frituur voor een groot deel bepaald door de kwaliteit van het frituurvet en het vakmanschap. Het is in frituurvet niet mogelijk om een constante kwaliteit product te leveren, daar het vet niet constant is van kwaliteit. Als er op kleur wordt gefrituurd dan zal het product in nieuw vet langer gebakken worden, dan als het vet ouder is. Wordt er op tijd gefrituurd dan treden er duidelijke kleurverschillen op in het product. In de HiFri® sluiten we deze kwaliteitsverschillen uit door het ontbreken van het frituurvet. Tevens schakelt u hierbij ook de risico's die verouderd vet met zich mee brengen volledig uit.

Ons advies is om altijd met bevroren producten te werken, dit komt de productveiligheid ten goede en u kunt beter uw “waste” beheersen.

## Producten

De HiFri® is ontwikkeld om de meest voorkomende frites en frituursnacks te kunnen bereiden. Voor een groot gedeelte kunt u standaard producten gebruiken. Er zijn een aantal producten die een ander productieproces hebben ondergaan om goed uit de HiFri® te komen. Uiteindelijk moeten producten, naast dat ze lekker zijn, er ook aantrekkelijk uitzien. Een groeiend aantal fabrikanten hebben producten ontwikkeld die perfect uit de HiFri® komen, maar ook op voedingswaarde goed scoren. Op het gebied van holding time zijn er goede resultaten te behalen met deze producten in combinatie met de HiFri®.



## Lage Operationele kosten

Door het wegvallen van de kostenpost frituurvet en de beperkte handelingen die u nodig heeft bij het reinigen van de HiFri® zijn er aanzienlijke besparingen te realiseren. Om een indicatie te geven, bij het vervangen van 20 liter (€1,75 per liter) frituurvet, per week, per unit en 1 uur arbeidsloon (all in €35,-) voor filteren, vervangen en reinigen, bespaart u op jaarbasis €3.640,-. Voor berekening van uw situatie verwijzen we graag naar [www.hifri.com](http://www.hifri.com).

Ook uw premie voor de brandverzekering kan omlaag omdat dit een gesloten systeem is, en geen verhoogd risico met zich meebrengt. Een ander belangrijk voordeel is dat de HiFri® energiezuinig is met besparingen van ruim 50%. U kunt door een financial lease constructie kiezen, waarbij het lease bedrag lager is dan de besparingen op de operationele kosten, starten met de HiFri® zonder dat dit invloed heeft op uw totale kosten.

## Capaciteit

De capaciteit van HiFri® is vergelijkbaar met een traditionele frituur met een inhoud van 20 liter vet. De capaciteit voor frites is zo'n 2,5 kilogram per bakbeurt en voor bijvoorbeeld frikadellen zijn dit 18 stuks per charge. Voor alle producten geldt dat u bevroren en gekoelde producten in de HiFri® kunt bereiden.



## Batchmatige productie

Voor ieder product zijn de instellingen specifiek bepaald om het beste resultaat te behalen. Dit betekent dat bijvoorbeeld kroketten en frikadellen bij voorkeur niet gelijktijdig in de HiFri® kunnen worden bereid. Producten als mini snacks kunnen wel gelijktijdig worden bereid.



## Bediening

De gehele bediening van de HiFri® wordt via een modern vormgegeven touch screen aangestuurd. De menustructuur is eenvoudig opgezet, met mogelijkheden voor persoonlijke voorkeuren zodat de HiFri® optimaal ingezet kan worden. Groot voordeel is dat een ieder nu een perfect product kan bereiden zonder hiervoor het benodigde vakmanschap te hebben. De computer zorgt namelijk voor de correcte bereiding.



## Reiniging

De meest vervelende activiteit van het frituren is het verversen, filteren en reinigen van de frituurunit. Dit wordt bij de HiFri® overbodig omdat het reinigingsproces ook computergestuurd wordt uitgevoerd. Verversen en filteren van vet vervalst omdat er geen vet wordt gebruikt in de HiFri®. Tijdens het proces in de HiFri® komt er vet uit de producten, wat zorgt voor vervuiling in de unit. Om dit professioneel en eenvoudig te reinigen zijn er in het systeem twee programma's, normale en intensieve reiniging. Voor uw gemak heeft HiFri® reinigingstabletten ontwikkeld om snel en veilig een schone unit te krijgen.

## HF0201

HiFri® basis uitvoering  
(dient onder afzuiger geplaatst te worden)

Afmetingen 500x852x2027mm (BxDxH)

Technische informatie:

Netspanning 400VAC/50-60Hz

Aansluiting 32A CEE

Stekker nominaal vermogen 16,683 KW

Water aanvoer ¾ wartelkraan

Waterafvoer Ø 40mm met sifon

**HiFri**<sup>®</sup>  
Frituren zonder vet



HiFri® is een merk van QBTEC  
Middellandse Zee 9, 3446 CG Woerden, 0348-475555  
[www.hifri.com](http://www.hifri.com) - [info@hifri.com](mailto:info@hifri.com)