

**Umluft-Technologie für
Hochleistungsfritteusen**



Blümchen AG
Fritteusen Zentrum Deutschland

Geruchloses Frittieren mit Plasmatechnologie

Frittieren – Braten – Grillen etc.

Die mobilen Frittierstationen von Blümchen mit Plasma-Technologie



Vertrieb Deutschland
Blümchen AG

Carl-Zeiss-Straße 31,
72770 Reutlingen (-Betzingen)
Mail: info@bluemchen-ag.eu
www.bluemchen-ag.eu

Telefon: +49 (0) 7121- 14 595 820
Telefax: +49 (0) 7121- 14 595 829

Front-Cooking-Stationen:

Wir freuen uns, Ihnen die erste, voll ausgereifte und voll funktionsfähige Front-Cooking- bzw. Front-Frying-Station für Sekundärluftbetrieb in geschlossenen Räumen ohne zusätzliche externe, aufwändige Abluft präsentieren zu können. Dadurch können auch in sensiblen Innenstadt- bzw. Top-Lagen problemlos und kurzfristig profitable neue Gastro-Konzepte bzw. Gastro-Systeme, auch und speziell mit Hochleistungs-Fritteusen von frifri, realisiert werden. Der Genehmigungsaufwand ist minimal; der Aufwand für externe Abluft entfällt weitestgehend; Umnutzungen von Top-Projekten sind hiermit erstmalig mit geringem Investaufwand realisierbar.

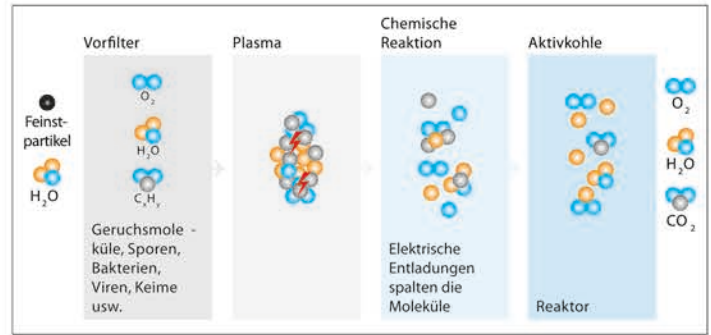
Möglich wird das durch Einsatz modernster Strömungstechnik in Verbindung mit der Plasmatechnologie. Dabei gibt es je nach Einsatzgebiet verschiedene Wahlmöglichkeiten, die Station auszustatten.

In den Seitenwangen befinden sich folgende Plasma-stufen: zuerst der **Aerosolabscheider**, danach der **Schwamm-Filter**, der Feuchtigkeit sowie Fettpartikel einfängt. Der nächste Filter ist optional ein **Elektro-Filter**, der Blaurauch vernichtet und nur eingesetzt werden muss, wenn z.B. auch eine Grillplatte in der Station zum Einsatz kommen soll. Das Herzstück der Anlage ist dann der **Plasmafilter**, in dem die noch vorhandenen Fettpartikel und Gerüche aufgespalten und vernichtet werden. Das dabei entstehende Ozon wird vom abschließenden **Aktivkohlefilter** katalysiert. Den Abschluss bildet der Lüfter, der die Luft mit einer Geschwindigkeit von 10 m/sec. bewegt.

Die Absaug-Brücke in Höhe 1.300 mm dient als Abstellfläche bzw. als Zahlplatte mit direktem Kundenkontakt. Eine attraktive Warm-Ton-Beleuchtung unter der Brücke, sowie eine aufklappbare ESG-Glas-Scheibe bietet optimale Warenpräsentation und die Einhaltung der HACCP-Vorschriften vor dem Gast.

Der Zugriff zu den technischen Filtereinheiten erfolgt jeweils seitlich; das Absaugmodul kann deshalb stationär platziert werden, alternativ auch fahrbar für mobilen flexiblen Einsatz.

Die Ausstattung der Module mit den erforderlichen Filtersystemen erfolgt je nach gewünschter Gerätekonfiguration. Daraus ergeben sich die jeweiligen Anlagenpreise. Sollten Sie eine Station nicht fürs Front-Cooking, sondern wandstehend brauchen, ist auch dies auf Anfrage möglich.



FC-S 800 hier mit Fritteuse
Frifri Vision 422 und Frifri Silofrit
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Die fahrbaren Anlagen können für folgende Geräte-Konzeptionen geliefert werden:

Modell FCS 800:

Gerätegröße: 1.410 x 750 x 1.320 mm (BxTxH)

Lichtes Maß: 810 mm

Für Kombination bis 2 x Hochleistungsfritteusen frifri 200/400 mm, auch in Kombination mit Silofrit 400 mm bzw. für 2 beliebige Front-Cooking-Geräte je 400 mm breit auf Tischplatte bzw. Geräteunterbau.

Stromverbrauch: 400 W

Modell FCS 1200:

Gerätegröße: 1.810 x 750 x 1.320 mm (BxTxH)

Lichtes Maß: 1.210 mm

Für 3 x Hochleistungsfritteusen frifri 200/400 mm, auch in Kombination mit Silofrit 400 mm bzw. Kombination Fritteusen mit Front-Cooking-Grills/Pastakocher/Induktions-Wok; auch mit Unterbaukühlung (für alle gängigen Fabrikate und Hersteller).

Stromverbrauch: 400 W