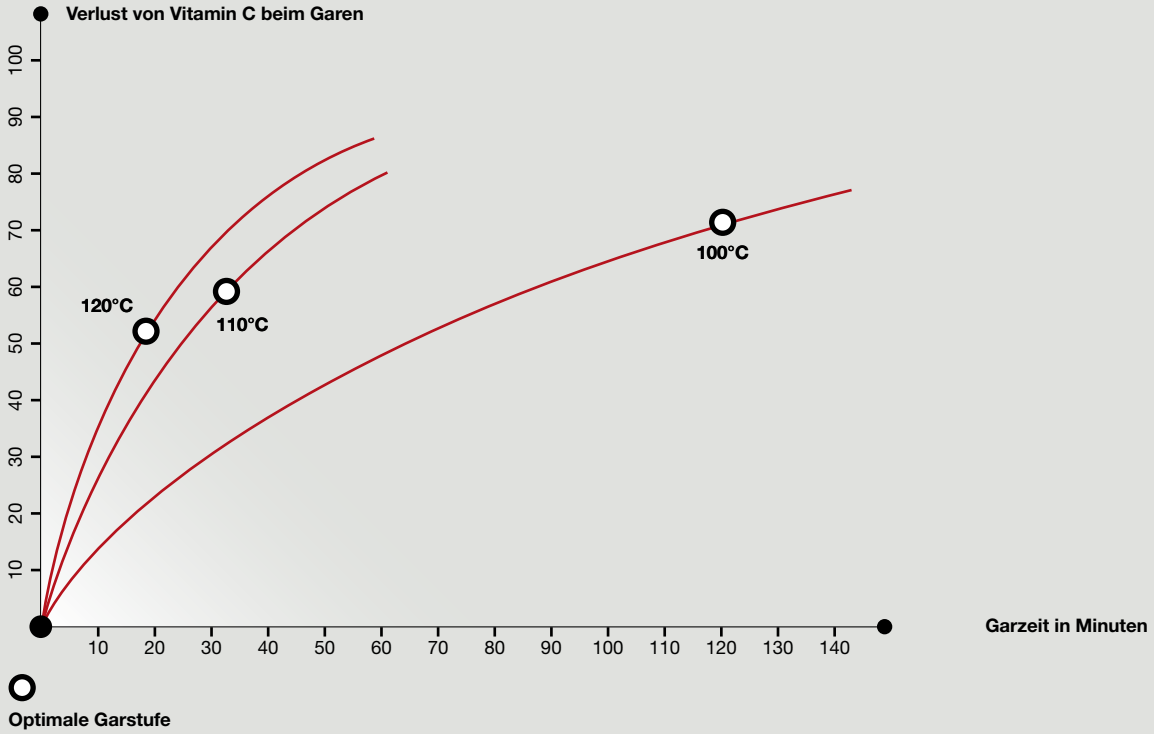
Firex Betterpan

Profi-Bratpfanne für Grossküchen und Catering

Firex
Share the taste

Eine Lösung, unzählige Vorteile.

Druck und Zeiten.
Mit dem Betterpan ist es unter Druck möglich, die Zeit im Vergleich zur herkömmlichen Küche um bis zu 70% zu verkürzen.*



01 . Geschwindigkeit und Nährstoffe.
Die Grafik zeigt, dass es für einen traditionellen Prozess bei 100°C 120 Minuten dauert, bis das gleiche Garniveau erreicht ist, während bei einem Druckprozess (bereits bei 110°C) die Zeiten um das Vierfache reduziert werden und dass diese Geschwindigkeit es ermöglicht, eine größere Menge an Nährstoffen im Endprodukt zu erhalten.

** Brühe kochen für Ramen.*

Unter Druck garen. Geringere Kosten und höhere Erträge.

Reduktion der Kosten und Erhöhung der Leistung.

02 . Ertrag des Verfahrens
Bis zu 30% mehr Ertrag als beim herkömmlichen Garen, der Verlust durch Verdunstungswasser wird durch Druckgaren mit Betterpan praktisch eliminiert.**

+30%

-62%

Jährliche Kosten -62%(Energie, Wartung) im Vergleich zu einer Reihe von herkömmlichen Kochern, um die gleiche Produktion zu erreichen.**

-27%

Diese Vorteile haben es ermöglicht, wie es bei einem unserer Kunden der Fall war, von einer Reihe von 5 herkömmlichen Kochern auf eine mit 3 Druckkesseln umzusteigen und gleichzeitig die Produktivität zu erhalten.
27% weniger Anlagenkosten (Maschinenkosten + Kosten für Anschlüsse, Raum, usw.) im Vergleich zu einer Reihe von herkömmlichen Kochern, um die gleiche Produktion zu erreichen.**

-70%

Bis zu 70% Energieeinsparung im Vergleich zu einer herkömmlichen Kesselreihe bei gleichbleibender Produktion.**

*** Fallbeispiel McColgan's.*

Bessere Qualität des Endprodukts.
Die Aromen bleiben beim Kochen in der Wanne eingeschlossen, werden nicht in der Umgebung verteilt und verbleiben im Endprodukt.

Einfache Reinigung.
Nach dem Entleeren eines unter Druck gekochten Produkts ist die Wanne bereits praktisch sauber, ein schnelles Spülen genügt, um zum nächsten Garzyklus überzugehen.

Mehr Komfort in der Arbeitsumgebung.
Beim Kochen unter Druck kommt es in der Küche nicht zu einer Verdampfung des Produkts, es gibt keine Wärmeverluste und praktisch kein Geräusch. Dies alles führt zu einem gesünderen Arbeitsumfeld.

Sicheres und gleichmäßiges Garen.
Mit Betterpan unter Druck zu arbeiten bedeutet, sicher zu arbeiten: Eine Reihe von elektronischen und mechanischen Kontrollen garantiert den absoluten Schutz des Bedieners und der Umgebung. Ein automatisches System dichtet die Garwanne erst nach dem Erkennen der Abwesenheit von Restluft hermetisch ab. Ein perfektes Druckgaren kann nur in einer dampfgesättigten Umgebung stattfinden: Auf diese Weise ist die Temperatur im gesamten Behälter gleichmäßig und über 100 °C. Am Ende des Garvorgangs stellt Betterpan den Umgebungsdruck durch einen schnellen Prozess der Dampfkondensation wieder her und erst wenn die Umgebung sicher ist, zeigt die FTC-Platine die Möglichkeit an, den Deckel zu öffnen.

VR032021

firex.com

Firex srl
z.i. Gresal, 28 . 32036 Sedico . BL . Italy
t. +39 0437 852700 . f. +39 0437 852858

www.firex.com