

הפריימסטר פרוטקטור (FRYMASTER PROTECTOR FRYER)

FRYMASTER, חברת בת של **ENODIS**, אחת מיצרניות מכשירי הטיגון לתעשייה מהמובילות בעולם. מציגה את המכשיר האולטימטיבי לשימוש ושימור שמן, בעל ביצועים גבוהים בטיגון:

- סמוך על **FRYMASTER** שייתן לך פיתרונות טיגון שמגנים על ריצפת הייצור שלך.
- הגדל את כושר הייצור שלך והגש באופן תמידי מזון בטעם מעולה ללקוחות שלך, שיהיו מרוצים פעם אחר פעם.
- מכשיר הטיגון בעל ביצועים הגבוהים בשימור שמן, משמש כעמדת טיגון טכנולוגית שמפשטת את ניהול עמדת הטיגון, חוסכת בעבודה ומאפשרת לך להתקדם ולהוביל בתחום.
- נמצאים כבר כאן- ההגנה על צרכי הטיגון שלך, ההבטחה לאוכל טעים באופן קבוע, הפחתת עבודה, הפחתת עלויות השימוש והגברת רווחי העסק שלך.
- מגן הטיגון האולטימטיבי של **FRYMASTER** הוא בעל היכולת הגבוהה לספק את ההגנה הזאת. ובפירוש מדובר במכשיר שמקדים את זמנו.



עושה יותר עם פחות

אתה יכול לסמוך על המכשיר שיעשה יותר בפחות, אותה קיבולת גבוהה + 40% פחות שמן = \$ חיסכון.

- מכשיר ה- **FRYMASTER PROTECTOR** מסופק עם טכנולוגיית ה- **SMART- 4U** המתקדמת, המצאה המגינה על רווחיך.
- הייצור של תחנת הטיגון מואץ, עם יכולת לבשל מזון במיכלי טיגון בקיבולת של 30 ליטר, במקום מיכלי טיגון בקיבולת כמעט כפולה של שמן (50 ליטר).
- המשמעות היא 40% פחות שמן ועם המחירים הגבוהים של השמנים ללא שומן טראנס, מדובר בדחיפה משמעותית לרצפת הייצור שלך.
- המכשיר מקל על הכנת מאכלים בריאים יותר על ידי טכנולוגיית ה- **FRYMASTER** המתקדמת בשילוב עם תוכניות הטיגון.
- המכשיר מסייע לך לתת מענה לדרישות לקוחותיך ומאפשר להגיש מזון בריא יותר.
- המכשיר נותן מענה לדרישות הוויסות בשימוש עם שמנים נטולי שומן טראנס על ידי איזון עלויות השמנים הללו ועם יותר מ- 85% ב- **ASTM**, המכשיר מגיע לסטנדרטים של **ENERGY STAR** (כוכב אנרגיה) ביעילות והוא חלק בתוכניות של **ENODIS** **ENERLOGIC**.
- תוכל להשתמש בפחות אנרגיה ושמן כדי להפיק את אותה כמות של מזון ביצור במיכלי טיגון רגילים.
- המשמעות- פחות עלויות, פחות הפקת אנרגיה, ופחות חומרי גלם שצריך להפטר מהם.

מקסום אורך חיי השמן

"חידוש מלאי אוטומטי = הארכת אורך חיי השמן"

המכשיר מרגיש את הצורך בהחלפת השמן ומחליף אותו אוטומטית בטכנולוגית ה-SMART-4U, המשמעות היא חידוש מלאי אוטומטי שמאריך את חיי השמן.

- מחקר עצמאי הוכיח שעם הטכנולוגיה החדשה והמהפכנית של המכשיר "משגיח השמן", חיי השמן יכולים להתמקסם עד ל-4 שבועות ויותר.
- משגיח השמן מרגיש את רמת איכות השמן במיכלי הטיגון ומחדש אוטומטית את מלאי המיכלים בשמן טרי (חדש) מהפנימי הממוקם בצורה נוחה בתוך הארון של מכשיר הטיגון. כך שאין צורך לרוץ למחסן ולמלא באופן ידני מחדש את מכשיר הטיגון, עובדה זו חוסכת בעבודה ומגנה על בטיחות העובדים.
- כשכמות השמן במיכל הפנימי נמוכה, מנורה צהובה מהבהבת בקדמת המכשיר ומודיעה לעובד להחליף את מלאי השמן בארון הפנימי.
- עם "משגיח השמן" אין צורך לנחש מתי צריך להחליף את השמן, המכשיר מבטיח אספקת שמן טרי וקבוע למיכל, עובדה נוספת שמאריכה את חיי השמן.



שימור שמן בישול ואיכות המזון

"מערכת הסינון של החברה = איכות המזון לאורך זמן"

מסנן מובנה במכשיר מקל על שמירת שמן נקי שמעניק טעם מצוין למזון. שום דבר לא משמר את חיי השמן ומבטיח את רמת איכות המזון המטוגן יותר ממסנן שמן רגיל וניקוי יומיומי של עמדת הטיגון. למוצר המוגמר הנוצר על ידי טיגון בחום גבוה, חלק משמעותי שמשפיע על אורך החיים של השמן, ללא מערכת סינון והניקיון היומיומית המסירה אותם.

- המחשב המגן, סופר את מספר הבישולים היכולים להשתנות על פי בחירת העובד, ומציג הודעות "סגן עכשיו" ו- "כן / לא" המניעים את העובד להתחיל את מחזור הסינון עכשיו או לאחר עוד בישול אחד.
- המסנן המובנה, הפטנט הידוע של **FRYMASTER**, ממוקם במקום הנוח ביותר לשימוש, בתוך סוללת מגן מכשיר הטיגון ובכך מבטל את הצורך בשטח אחסון נוסף.
- תהליך סינון הוא קל מהיר ומעודד סינון תדיר, סינון שהוא חלק קריטי במיקסום אורך חיי השמן, במיוחד בעבודה עם שמנים ללא שומן טראנס. התהליך גם רציף, כך ששמן במיכל אחד יכול לעבור את תהליך הסינון כשאחרים עדיין בתהליכי שימוש.
- הפטנט של המגן – רכיבי נדנדוד אלקטרוניים ומכשירי שליטה יציבים, מספקים מעבר חום מדויק לשמן, כל זה מבלי להאיץ את קלקול השמן. רכיבי הנדנדוד מאפשרים גם גישה מלאה למיכל הטיגון לניקוי קל יותר, גורם נוסף המאריך את חיי השמן.

לקוחות מרוצים

"טכנולוגיית SMART- 4U = מזון בטעם נפלא"

- מזון איכותי באופן מתמיד מבטיח את שביעות רצון הלקוחות.
- שביעות הרצון מגבירה את נאמנות הלקוחות.
- הנאמנות מגינה על המוניטין והסמל המסחרי שלך.
- מזון באיכות גבוהה באופן מתמיד גורמים ללקוחותיך לחזור אליך.

הגנה על הרווחים שלך

ניתוח החיסון השנתי בשימוש במכשיר ה- **FRYMASTER**.

- חיסכון של 40% בעלויות השמן בכל פעם שאתה ממלא את סיר הטיגון.
- פחות שמן וחיי שמן ארוכים יותר, יכולים לממש לך חיסכון שמן שנתי של יותר מ- 50%.



שמן ללא שומן טראנס	שמן חיטה סטנדרטי	
\$ 0.7	\$ 0.5	מחיר ממוצע לליטר ברתיחה
\$ 105	\$ 75	עלות למיליון 3 מיכלי שמן 50 ליטר
\$ 63	\$ 45	עלות למיליון 3 מיכלי שמן 30 ליטר

חיסכון שנתי מעורך	3 בטריות של סירי טיגון 30 ליטר	3 בטריות של סירי טיגון 50 ליטר	
	כל 4 שבועות (13 פעמים)	כל שבוע (52 פעמים)	מס' מילויים בשנה
\$ 4,641	\$ 819	\$ 5,460	עלות למילוי 3 מיכל שמן עם שמן ללא שומן טראנס
\$ 3,315	\$ 585	\$ 3,900	עלות למילוי 3 מיכל שמן חיטה סטנדרטי לטיגון

- מחקר לא תלוי נערך ע"י **ESCP ENTERPRISES** בע"מ, גלן מילס PA, בהכוונתו של אלן סמונס Ph.D

קצת על **FRYMASTER**...

יותר מ- 70 שנה מספקת **FRYMASTER** מכשירי פרימיום ושירותי הדרכה צמודים, לתפעול חובק עולם.

ההמצאות הטכנולוגיות של **FRYMASTER** מונעים על ידי לקוחותיה בחברת **THE CORE** פילוסופיות, ודוחפים ללא הרף לביצועי מכשירים ברמות גבוהות יותר כדי להשיג יעילות תפעולית, ייצור באיכות גבוהה, אוכל בטעם נפלא, כשהם מחזירים את ההשקעה למתפעלים.

