



Vereinbaren Sie jetzt einen Praxistest!

- Professionelle Reinigung Ihrer Fritteuse
- Praxistest mit Hochleistungsfrittierfett / -öl
- Persönliche Dokumentation
- Wählen Sie **Servisa System**, wenn bislang **Rapsöl** eingesetzt worden ist
- Wählen Sie **Servisa Longlife**, wenn bislang **Blockfett** oder **halbflüssiges Fett** verwendet wurde

Hochleistungs-Frittieröl

„System“, vollflüssig aus Rapsöl, für die Extrembelastung in der Fritteuse. Sparsam im Verbrauch mit deutlich längerer Standzeit. Kein Schäumen, keine Rauchentwicklung. Bleibt vollflüssig über 8°C. Dadurch (auch im kalten Zustand) einfaches Ablassen und Reinigen. Rauchpunkt von 230°C und Flammpunkt von 320°C. Geruchs- und geschmacksneutral, cholesterinfrei



65040, Box 10 Liter

Pflanzenölmischung mit Butteraroma

„Supreme“ Ideal zum Kochen, Braten, Abschmelzen von Gemüse, Backen oder Glasieren, zur Sauceherstellung wie z. B. Sauce Hollandaise. Ideal zum Braten von Fisch, überall dort einsetzbar, wo Butter verwendet wird



40780, Eimer 10 Liter

Hochleistungs-Frittierfett

„Longlife“, halbflüssig aus doppelt fraktioniertem Palmöl, ungehärtet. Transfettsäurefrei! Rein pflanzlich (Palmfett, High Oleic Sonnenblumenöl). Für die Extrembelastung in der Fritteuse. Sparsam im Verbrauch mit deutlich längerer Standzeit. Kein Schäumen, keine Rauchentwicklung. Gießfähig ab 18°C. Rauchpunkt von 240°C und Flammpunkt von 325°C. Geruchs- und geschmacksneutral, cholesterinfrei



40182, Box 10 Liter

Fritteusenreiniger Granulat

- 1 Beutel pro Reinigung auf 10 L Wasser - entfernt dunkle Beläge an Drahtkörben und Verkrustungen an Heizstäben durch Aufkochen im Wasser. Das Ergebnis: schnelleres Aufheizen, geringerer Energieverbrauch, hygienisch einwandfrei



105774, Ktn. 20 x 150 g

Servisa

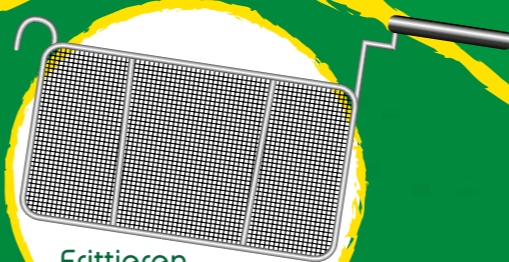
Fette 360°



Frittieren

Hochleistungsfrittierfett / -öl

- Längere Standzeiten
- Weniger Wechselintervalle
- Hohe Hitzestabilität & Belastbarkeit
- Reich an gesättigten und mehrfach ungesättigten Fetten
- Niedrige Fettaufnahme
- Neutral im Geschmack und Geruch



Frittieren
360°

Pflegen & Reinigen

Saubere Fritteusen im Handumdrehen

- Schnell und einfach anwendbar
- Hygienisch sauberes Fett
- Keine Ablagerungen
- Verlängerung der Standzeit
- Gleichbleibender Geschmack & Qualität



Entsorgung

Stimmen Sie sich gerne mit Ihrem Service-Bund Partner ab



- Zuverlässiger und sauberer Service
- Rechtssicherheit durch eine stets rechtmäßige Entsorgung

Wenn Sie Lust haben Zeit und Geld zu sparen, kontaktieren Sie gerne Ihren Fachberater! Wir freuen uns auf Sie.

Kontrollieren

TPM-WERT-ÖLTESTER

- Tägliche Messung des Fettes /Öles
- Optimaler Zeitpunkt des Fettwechsels
- Gleichbleibendes Geschmacks-erlebnis für den Gast
- Zulässigen TPM* Wert ermitteln
- Keine Sicherheitslücken im Bereich der Haftung



Dokumentieren

- Transparente Kosten- & Produktionszeiten
- Kontrollierbare Frittierkosten
- Regelmäßige & belegbare Reinigungen
- Nachweis für die mögliche Lebensmittelkontrolle (HACCP)



* TPM steht für Total Polar Material. Dies ist der Wert, den der Gesetzgeber vorschreibt, wann das Fett gewechselt werden muss. In Deutschland liegt der Wert bei 24% (Österreich 26%).

