

HYGIËNE ONDERHOUD KEUKENMATERIAAL ZAALBENODIGHEDEN
BAR-EN KELNERACCESOIRES TAKE AWAY CATERING VERPAKKINGEN
HYGIENE ENTRETIEN EQUIPEMENT DE CUISINE EXIGENCES DE SALLE
BAR- ET SERVEUR ACCESOIRES TAKE AWAY CATERING EMBALLAGES

Fris doekske®

Non food market

- U bespaart frituurvet/olie in daluren
- U kunt in een zo vroeg mogelijk stadium, bakresten/kruim verwijderen
- Uw frituurvet/olie is langer houdbaar
- U kunt het vervangingsmoment van frituurvet/olie uitstellen en optrekken
- U heeft tot 80 % minder afkruimelend paneermeel van de producten. De FIB is fijnmazig en paneermeel kan niet door de frituurmand vallen, maar gaat juist weer op het product vast zitten, zodat zowel het paneermeelverlies als de vervuiling kleiner zijn

- U heeft bijna of geen door bakresten/kruim zwart geworden en aangetaste frituurmanden meer
- U heeft bijna of geen randafzettingen meer van de bakresten/kruim aan de frituurketels
- U bespaart per frituurketel met een hoogrendement bakoven bij het uitzetten al snel tot 0,60 €/uur
- U bespaart bij een conventionele bakoven zelfs tot 0,90 €/uur of meer
- U hoeft dankzij de FIB niet langer iedere avond uw frituurvet te filteren

Bekijk het
frituurmandje in
actie!



BESTELLEN?



Fris doekske BV - Kleine Mechelsebaan 56A - 3200 Aarschot
t.+32(0)496 86 17 44 - info@frisdoekske.be
www.frisdoekske.be



HYGIËNE ONDERHOUD KEUKENMATERIAAL ZAALBENODIGDHEDEN
BAR-EN KELNERACCESOIRES TAKE AWAY CATERING VERPAKKINGEN
HYGIENE ENTRETIEN EQUIPEMENT DE CUISINE EXIGENCES DE SALLE
BAR- ET SERVEUR ACCESOIRES TAKE AWAY CATERING EMBALLAGES

Fris doekske®

Non food market

- Vous préservez votre huile de friteuse plus longtemps
- Vous pouvez supprimer les déchets rapidement et quand vous le voulez
- Vous pouvez étendre le cycle de remplacement de graisse de friture
- Vous avez 80 % de déchets de chapelure en moins. Le FIB est fin et récupère les chapelures qui se fixent sur lui. Ainsi l'huile et l'appareil restent propres plus longtemps
- Vous n'avez pas ou presque pas de déchets de cuisson ni de paniers sales

- Les parois de friteuse sont également préservées et restent propres

- Vous économisez par friteuse, avec un rendement égal à une cuisson au four, 0,60 € par heure
- Vous économisez comparativement au rendement d'un four traditionnel 0,90 € par heure ou plus
- Vous évitez de filtrer chaque jour votre huile de friture
- Vous économisez, en heures pleines ou creuses, l'énergie et la graisse de friture

Voyez le panier
à friture en
action !



VOULEZ-VOUS COMMANDER?

Fris doekske BV - Kleine Mechelsebaan 56A - 3200 Aarschot
t.+32(0)496 86 17 44 - info@frisdoekske.be
www.frisdoekske.be