

**HIGH
TECH**
patented **FRY**

Innovazione tecnologica per friggere

Fritti croccanti e leggeri dai sapori naturali
Riduzione del consumo dell'olio garantita
La decisione eco-intelligente



ZERNIKE
ALTERNATIVE HO.RE.CA. SOLUTIONS

Made in Italy

L'arte del fritto, tra conoscenza, coscienza e innovazione tecnologica

Una volta friggere era “arte”, una procedura il cui esito dipendeva dalla maestria ed esperienza del cuoco. Oggi invece, per ottenere un fritto perfetto, bastano pochi semplici accorgimenti e possedere la tecnologia adatta.

Gli elementi fondamentali per ottenere una buona frittura sono: la scelta del giusto tipo d'olio in base alle sue proprietà, alla temperatura massima a cui può essere scaldato senza raggiungere il “**punto di fumo**” e l'utilizzo della migliore tecnologia per limitare o ritardare il degrado dell'olio.

L'uso di un olio degradato diminuisce notevolmente la qualità del cibo fritto causando:

- cattivo odore e sapore rancido degli alimenti
- fritture più grasse, unte, meno croccanti e dorate

- problemi di digestione
- alimenti non salutari
- mancato rispetto delle normative H.A.C.C.P.

Inoltre porta a:

- una minore capacità di frittura
- formazione di una quantità di composti polari (TPM), sostanze tossiche per l'uomo, superiore alla soglia di legge.

La formazione dei **TPM non è influenzata solo da una scelta poco consapevole dell'olio da usare, ma anche da 3 fattori esterni**: aria, calore e acqua che innescano rispettivamente reazioni chimiche di: l'ossidazione, la polimerizzazione e l'idrolisi dell'olio.





High Tech Fry è la soluzione più all'avanguardia, distribuita in esclusiva da Gruppo Zernike, per **ritardare il processo di ossidazione e reticolazione, estendere la durata della vita dell'olio, rendere tutti i tipi di fritture più sane, più leggere, croccanti, esaltando il sapore proprio dell'alimento.** Le qualità innovative di **HTF** riflettono quei valori che da sempre guidano Gruppo Zernike nel suo percorso produttivo e nelle sue scelte commerciali.



Worldwide
Patent Pending

Chef
Francesco Bidoggia,
"Hotel - ristorante da Gigi"
Santo Stino di Livenza, VE



Sono entusiasta di High Tech Fry.
Da quando lo uso non cambio spesso l'olio come facevo prima. Anche se alla vista sembrerebbe da sostituire, in realtà va ancora benissimo e **frigge in maniera ottimale. Il cibo esce incredibilmente dorato, croccante e senza odori sgradevoli.**

Oggi ho fatto 40 fritti di pesce misto e, senza sostituire né filtrare l'olio, subito dopo ho fritto le patatine.

Il risultato? **Le patatine sono uscite dorate e croccanti, non avevano mix di sapori e sapevano realmente di patatine e non di pesce.**

Credo che HTF sia veramente utile a chiunque usi una friggitrice.



Fritti più croccanti e sempre dorati

HTF agisce sull'olio a livello molecolare garantendo il **rallentamento dell'ossidazione, riducendo la polimerizzazione delle molecole di grasso e abbassando la viscosità dell'olio**, che rimane fluido e mantiene efficiente il trasferimento termico agli alimenti. Anche dopo diversi giorni e usando sempre lo stesso olio, grazie a HTF, si **ottiene sempre un prodotto croccante e dorato**, mai imbrunito.

Il vostro fritto sarà sempre quello più buono!

Fritti più leggeri

La tecnologia di HTF aumenta la conduttività termica dell'olio di cottura, **riducendo l'assorbimento di olio da parte dei cibi.**

Quando le molecole di olio si legano agli elettroni rilasciati dai raggi ultravioletti, l'olio assume una carica elettrica negativa e, dato che anche il cibo ha carica negativa, l'olio e il cibo si respingeranno naturalmente, facendo sì che il cibo trattenga meno olio e più umidità.

Questo porta a una riduzione delle calorie assorbite dal prodotto, che può arrivare fino al 47%.



Con la tecnologia HTF il fritto diventa una proposta gastronomica di eccellenza per qualità e gusto, con la quale farai la differenza.

Fritti più sani

Grazie al **minor tasso di assorbimento di olio** durante la cottura, il cibo risulta **più leggero e più sano**.

HTF riduce la generazione dei TPM (Materiali Polari Totali), di potenziali composti cancerogeni, tipo le aldeidi, e di altre sostanze nocive. Rallenta la formazione dei radicali liberi che si generano in cottura.

L'olio mantiene così qualità e salubrità, a diretto vantaggio degli alimenti cotti.

Fritti più gustosi

L'azione catalitica di HTF **impedisce il trasferimento di sapori e odori tra gli alimenti**.

Si può friggere carne, pesce, patate o quant'altro nella stessa vasca, **senza contaminazioni di gusto, riuscendo ad esaltare il sapore proprio e naturale dell'alimento fritto**.



**Migliora la qualità
di tutti i tipi di fritti**



**Fritto meno calorico
e più salutare**



**Risparmia sul
consumo di olio
e riduci l'impatto
ambientale**



Come funziona HTF?

High Tech Fry è un dispositivo catalitico, che agisce sull'olio da cucina a livello molecolare, **migliorandone la conducibilità termica.**

La gabbia in filo di acciaio inossidabile racchiude la vera tecnologia High Tech Fry: sottili piastre rettangolari composte da una speciale e brevettata miscela di ceramica e metalli pregiati, quali il platino e il titanio, frutto della più avanzata tecnologia. High Tech Fry funziona come una marmitta catalitica

rendendo l'olio più pulito, **limitandone l'usura e diminuendo l'impatto ambientale dovuto alla produzione di oli esausti.**

Le sostanze contenute uniformemente in tutta la miscela di cui sono composte le piastre **riflettono i raggi UV che, rimbalzando, immettono nuovi elettroni nell'olio di cottura, rallentandone drasticamente l'ossidazione.**

L'ossidazione dell'olio è un processo in cui le molecole perdono elettroni e si legano tra loro rendendo l'olio denso, scuro e più difficile da scaldare. Sono molti gli elementi che accelerano questo processo, ad

esempio calore, umidità, spezie, pane e aria.

High Tech Fry è **totalmente sicuro dal punto di vista sanitario.** È un **metodo sicuro, semplice ed efficiente** per evitare l'unione tra le molecole d'olio, che portano alla formazione di grumi. **Non contiene sostanze chimiche dannose e durante l'utilizzo non genera nessuna radiazione pericolosa.**

High Tech Fry è stato sottoposto a diverse analisi e ricerche, effettuate tra gli altri anche dai laboratori del NSF International, **superando senza alcun problema i test di tossicità.**

I segreti di High Tech Fry che fanno la differenza

HTF non è un classico sistema di filtrazione dell'olio capace solo di mantenere l'olio privo di sedimenti.

HTF è un sistema in grado di ridurre la formazione di acrilamidi, abbassare le calorie assorbite dagli alimenti, diminuire i tempi di cottura, ed allungare la vita d'utilizzo dell'olio.



Gabbia in filo di acciaio inox.

Piastre composte da una speciale miscela di ceramica e materiali pregiati, che formano un unico blocco.

Anche in caso di crepatura o rottura viene mantenuta inalterata l'efficacia, proprio perché la miscela è uniforme.

Le singole piastre rotte si possono comunque sostituire.



NSF (National Science Foundation) organismo di certificazione specializzato nel settore alimentare, leader a livello globale nella fornitura di servizi di certificazione, **ha certificato e autorizzato l'uso di High Tech Fry.**

HTF è costruito con i più alti standard di qualità di produzione.

- ✓ HTF è **robusto** adatto per tutti i tipi di olio e temperature.
- ✓ Non richiede nessun accorgimento o attenzioni particolari di manutenzione.

Tutti i materiali utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti.



Siamo così sicuri della qualità di questo prodotto da **garantirlo 5 anni con durata media di vita di 8-10 anni.***

Diffidate dalle imitazioni e contraffazioni.

High Tech Fry è l'unica tecnologia che può fregiarsi della certificazione NSF

* rispettando scrupolosamente le norme di manutenzione



La tecnologia che riduce gli sprechi e ti fa risparmiare

Scegliere High Tech Fry vuol dire ottenere un notevole risparmio di tempo e denaro sui costi legati alla frittura e garantire sempre un risultato perfetto di croccantezza, doratura e sapori naturali degli alimenti.

Estende la durata di vita dell'olio del 100% e oltre

Prolunga la vita utile dell'olio, riducendo i consumi e i costi dati dalle sostituzioni frequenti con olio nuovo.

Non ha costi di funzionamento

High Tech Fry non è un dispositivo elettrico, non deve essere collegato all'elettricità, non usa batterie o altre fonti di energia e non ha componenti da cambiare periodicamente a causa dell'utilizzo.

Risparmi energia

High Tech Fry permette di tenere più bassa di 5/6°C la temperatura di cottura, risparmiando energia.

Risparmi tempo

Ha una bassissima manutenzione e riduce i tempi di manodopera spesi per effettuare i frequenti cambi d'olio.

Versatile

Si installa facilmente su qualsiasi tipo di friggitrice e può essere impiegato con tutti i tipi di olio.

E' autonomo

Non richiede di essere acceso o controllato. Una volta inserito all'interno della vasca funziona autonomamente per tutta la durata del ciclo.

Rispetta l'ambiente

Meno cambi d'olio, meno produzione di olio esausto dannoso per l'ambiente, meno rifiuti speciali.

Chef Stefano Pasotto
titolare Pizzeria
Trattoria da Giorgio
Roverbella –MN-
e Testimonial di una nota
azienda di cucine italiana.



*Ho testato di prima persona High Tech Fry e o riscontrato note molto positive. Nella frittura di fritto misto di pesce ho **ottenuto doratura, uniformità, friabilità e un fritto sicuramente meno unto, per tanto più digeribile.***

*Ho riscontrato un **risparmio energetico**, soprattutto nell'uso materia prime tipo l'olio.*

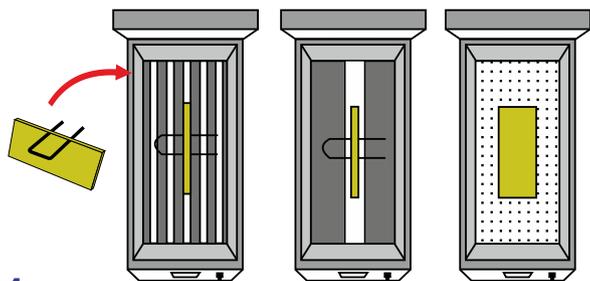
*Ho sempre prestato attenzione a materie prime e alla qualità dei prodotti utilizzati ed ora posso realmente dire che **sto risparmiando olio ed energia.***

Consiglio vivamente l'uso di High Tech Fry anche quando l'olio sembra essere finito, perché si riesce ad ottenere un fritto di alta qualità.

2 secondi per installarlo

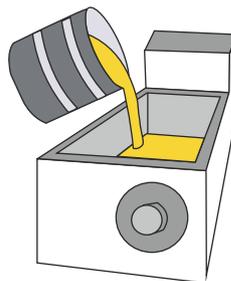
Bastano 2 secondi per posizionare HTF all'interno della vasca. Non occorre nessuna conoscenza specifica e nessun controllo, consentendo a qualsiasi operatore, che lavora di cucina, di potersene occupare.

HIGH
TECH
patented
FRY



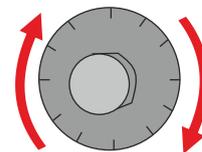
1.

A vasca vuota e pulita, posizionare High Tech Fry verticalmente tra i bruciatori o in appoggio sulla griglia



2.

Riempire la vasca di olio per frittura

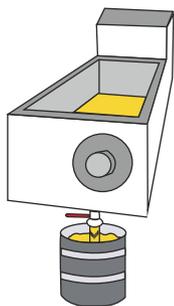


3.

Impostare la temperatura di cottura abbassandola di almeno 5°C rispetto allo standard

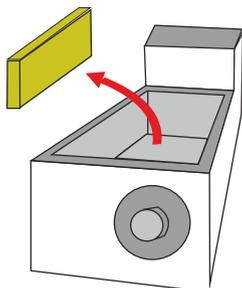
10 minuti due volte al mese per pulirlo

Per garantire il corretto funzionamento di HTF basta eseguire un veloce risciacquo sotto l'acqua corrente calda, per almeno 2 minuti, ogni volta che si cambia l'olio; e 10 minuti in acqua bollente ogni 15 giorni sempre in occasione del cambio d'olio. Questa è tutta la manutenzione che HTF richiede.



1.

Svuotare la vasca dall'olio esausto



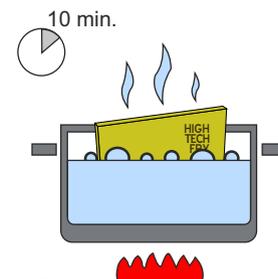
2.

Rimuovere HTF con l'uso di un guanto protettivo



3.

Risciacquare con acqua calda per due min. e asciugarlo



4.

Due volte al mese farlo bollire per 10 minuti

Modelli e caratteristiche



- ✓ HTF è certificato e approvato da NSF International
- ✓ Certificato in Italia
- ✓ Testato e certificato da Japan Food Research Laboratories
- ✓ Testato dal centro Analisi Californiano
- ✓ Certificazione SGS
- ✓ Testato dalla United Kingdom Ceram World Patent



	HIGH TECH FRY 25	HIGH TECH FRY 15
Dimensioni	235 x 105 x 20 mm	125 x 105 x 20 mm
Uso	per friggitori fino a 30 litri di olio	per friggitori fino a 18 litri di olio





www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
info@zernike.it
Skype: zernikeskype

made in Italy