



Het frituurvet zit in een reservoir en wordt opgewarmd door het langs het verwarmingselement te laten lopen. Bij het bakken pompt het frituurtoestel de verhitte olie in de frituurbak, en als de frites gereed is stroomt de olie terug in het reservoir. De vervuilde delen blijven achter op het filter van de frituurbak.

KENGETALLEN	
PRODUCTNAAM	Loop Fryer
VERHITTINGSTIJD	20 - 175°C 9 min.
FRIJURTIIJD	2,5 tot 3 min. (1,3 kg patat in 3,7 l olie)
UITSTROOMTIJD FRIJURVET	0 sec. (bij achtereenvolgend frituren) 15 sec. (bij frituren met tussenpozen)
VERHITTINGSTIJD TUSSEN FRITUREN	0 sec. (bij achtereenvolgend frituren) 40 - 70 sec. (bij frituren met tussenpozen)
VERHITTINGSTIJD VAN- AF STANDBY	140 - 175°C 2,5 min.

GEZOND FRITUREN

Frituren is niet de meest gezonde manier van voedselbereiding. Hoe slecht dit is, hangt van een aantal factoren af: het gebruik van plantaardig of dierlijk vet, de temperatuur, de frituurtijd en hoe vaak het frituurvet wordt gefilterd of vervangen. De Duitse uitvinder Bernd Nockemann, directeur van het bedrijf NovaFrit, ontwikkelde Loop Fryer, een frituurtoestel dat de gezondheidsrisico's vermindert en geen afval van olie of vet produceert. Samen met John Wijnveldt van het Nederlandse bedrijf ContratEch werkt Nockemann aan het commercialiseren van zijn vinding.

Behalve de elektronica zijn de belangrijkste onderdelen van de Loop Fryer de frituurmand in een frituurbak, een apart reservoir met frituurolie of -vet, een metalen filter, een verwarmingselement en een pomp. In tegenstelling tot een conventionele frituurpan zit er geen frituurvet in de bak wanneer niet wordt gefrituurd. Het frituurvet zit in een apart reservoir en wordt tijdens het opwarmen – buiten de frituurbak om – langs het verwarmingselement gepompt.

De kok stelt, voordat hij met de bereiding begint, eerst de frituurtijd vast. Hij zet de frituurmand, gevuld met bijvoorbeeld frites, vervolgens in de lege frituurbak. De verhitte olie wordt van onderaf de frituurbak in gepompt tot deze vol is en wordt vervolgens continue langs het verwarmingselement geleid. De uitstromende olie gaat eerst door een filter dat alle vervuilde

delen tegenhoudt. Als de frites gaar is, stroomt de olie door het filter weg uit de frituurbak.

Volgens Nockemann heeft zijn pan een aantal voordelen. 'Tijdens en na elke bereiding wordt het frituurvet automatisch gefilterd. De vetkwaliteit is hierdoor altijd goed en het vet hoeft nooit meer te worden vervangen, alleen bijgevuld. Door de vrij constante temperatuur en de automatische bereidingstijd ontstaat bovendien zeer weinig acrylamide.'

Acrylamide is een polymeer dat ontstaat bij onder meer frituren. De vorming is afhankelijk van de temperatuur en de frituurtijd. Op basis van dierproeven heeft de Wereldgezondheidsorganisatie vastgesteld dat acrylamide mogelijk kankerverwekkend is voor de mens.

Nockemann verwacht dat de Loop Fryer voor een vergelijkbare prijs op de markt kan komen als andere professionele frituursystemen. Maar zijn pan verbruikt eenderde tot de helft minder frituurvet en heeft geen afval. Dit scheelt op jaarbasis tienduizenden euro's in de aanschaf van vet en in de verwijderingskosten van het afval. Nockemann beweert ook dat de Loop Fryer minder brandgevaarlijk is vanwege de constante temperatuur en bereidingstijd die oververhitting voorkomen. Vat het frituurvet toch nog vlam, dan kan de olie wegstromen uit de frituurbak en dooft het vuur doordat de brandstof wordt weggenomen.

www.novafrit.de

www.contratech.nl

