

Die Marke REALES GASTRO der reamotion GmbH präsentiert:



Die **GRILLOMAX** Duo-Fastfryer

Was Sie NICHT brauchen:



Abzugshaube



Starkstrom



Fachpersonal



öl

Gestatten: die GRILLMAX Duo-Fastfryer



In Minutenschnelle ermöglichen die beiden rotierenden Trommeln die Zubereitung von großen Mengen unterschiedlicher Snacks wie Pommes, Falafel, Fleischbällchen, Kroketten, Nuggets u. v. a. m. gleichzeitig!

- Nahezu überall aufstellbar
- Von wirklich JEDEM zu bedienen
- Easy Handling durch Touch-Display
- Leicht zu reinigen
- Made in Germany
- 24/7-Service bundesweit

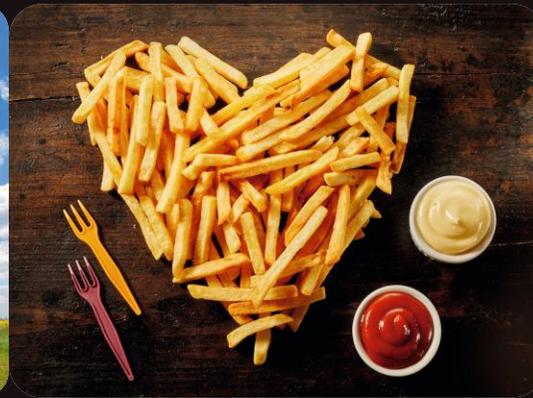


Was GENAU ist eine Duo-Fastfryer?

In kurzen Worten: eine Infrarot-Fritteuse. Sie ersetzt eine herkömmliche 25 Liter (Doppel-) Fritteuse und amortisiert sich schnell durch Energie- und Öl-Einsparung (siehe S. 5-7) sowie kurze, voll automatisierte Zubereitungen.

Durch die Rotation der Trommeln wird das Wunschprodukt in kürzester Zeit rundum gleichzeitig goldbraun und kross gegart bzw. no-fat-“frittiert“.

Die zwei separat steuerbaren Trommeln können Sie unabhängig voneinander mit unterschiedlichen Produkten befüllen und diese anschließend zubereiten.



Mal schnell vorgerechnet ...

(Doppel-) Fritteuse, Fassungsvermögen 25 Liter



Kosten Frittierfett:

95,-Euro pro Füllung

Bei Wechsel 2 x / Woche:

190,- Euro / Woche

Gesamtkosten monatlich

823,- Euro Ø

Gesamtkosten jährlich:

9.880,- Euro

GRILLOMAX Duo-Fastfryer:

0,- Euro



Und der Stromverbrauch?



MADE IN GERMANY

(Doppel-) Fritteuse 25 Liter:
- neueste Fritteusen-Technik -

14.200 W, 400 V (Starkstrom)

$$\frac{\text{Leistung (Watt)} \times \text{Betriebszeit (Stunden)}}{1.000}$$

Stromverbrauch täglich

$$\frac{14.200 \text{ W} \times 6 \text{ Std.}}{1.000} = 85,2 \text{ kW}$$

Stromverbrauch monatlich

$$25 \text{ Tage} \times 6 \text{ Std.} = 2.130 \text{ kW}$$

Gesamtverbrauch jährlich

$$= \mathbf{25.560 \text{ kW}}$$

GRILLOMAX Duo-Fastfryer:

$$\frac{2 \times 1.900 \text{ W} \times 6 \text{ Std.}}{1.000} = 22,8 \text{ kW}$$

Stromverbrauch monatlich

$$25 \text{ Tage} \times 6 \text{ Std.} = 570 \text{ kW}$$

Gesamtverbrauch jährlich

$$= \mathbf{6.840 \text{ kW}}$$



MADE IN GERMANY

Und wieviel spare ich jetzt genau?

Ermittlung der Stromeinsparung bei einem Preis von 0,23 € / kWh

Jahresverbrauch	Gerätetyp	Stromkosten pro Gerät p.a.	Frittierfett pro Jahr 2.600 l	Ersparnis Übersicht
25.560 kW	Öl-Doppelfritteuse	5.878,80 €	9.880,00 €	15.785,80 €
11.232 kW <small>(3 kW* 6 Tage á 12Std * 52 Wochen)</small>	Abluftanlage	2.583,36 €		+ 2.583,36 €
6.840 kW	Duo-Fastfryer	1.573,20 €	0,00 €	-1.573,20 €
Ersparnis				16.795,96 €

Überzeugend!

Eine Duo-Fastfryer verbraucht also im Vergleich nur etwas mehr als $\frac{1}{4}$ an **Energie** bei genau 0,- Euro Investitionskosten für Öl. Und die Abluftanlage fällt auch weg!



Ein perfektes Duo! Duo-Fastfryer & Hotstation 1 XL



MADE IN GERMANY

Modell Duo-Fastfryer



Beispiele Kapazität in Stundenleistung:

- 2 x 9 kg Pommes frites* oder
- 9 kg Pommes frites* und 9 kg Chicken Nuggets (290 Stk.)
- 9 kg Gemüsebällchen* und 10 kg Falafel*

Wenn Heißes lange heiß bleiben soll, ohne dabei auszutrocknen, hilft die **Hotstation-Serie!**

Beispiel Hotstation 1 XL
Heißhalte-Kapazität :
3 kg Fertigprodukt
Wahlweise 1 x 1/1
GN oder 2 x 1/2 GN



Modell Hotstation 1 XL



* Abhängig je nach Hersteller / Produkt wie z.B. TK oder frisch, Panade, Dicke

Guten Appetit!

Sie können nicht „nur“ bis zu **18 Kilo Pommes pro Stunde** in der Duo-Fastfryer produzieren. Hier noch eine leckere Snack-Idee für Sie:

Tagestipp:

Hash Brown Fries mit Trüffelmajo & Parmesan



Hash Brown Fries* in die Trommel(n) der Duo-Fastfryer füllen (ca. 7 ½ Minuten pro Kilo, voll-automatisch zubereitet), Trüffelmajo über den Fries verteilen und schwungvoll frischen Parmesan darüber hobeln. Ihre Gäste werden es lieben!

Trüffelmajo

(für 20 Portionen)

15 Eigelb

875 ml Öl

125 ml Trüffelöl

Salz

Cayennepfeffer

5 EL Dijon-Senf

5 EL Zitronensaft

* beispielsweise von der Firma Schnefrost

Oder etwas Exotisches?

Tagestipp:

**Caipi-Avocado-Pommes
mit Limette & frisch
gehackerter Blattpetersilie**



Pommes Frites* in die Trommel(n) der Duo-Fastfryer füllen (ca. 6 Minuten pro Kilo, voll-automatisch zubereitet), Avocado-Petersilien-Dip zugeben und mit frisch gehackter Blattpetersilie garnieren. Fertig!

Avocado-Petersilien-Dip

(für 20 Portionen)

- 2.000 g Sojajoghurt
- 10 Avocados
- 10 Knoblauchzehen
- 10 Handvoll Blattpetersilie
- 10 TL Limettensaft
- 10 TL Agavendicksaft
- 5 TL Salz

* beispielsweise von der Firma Farm Frites

Noch ein bisschen was Technisches:

Trommeleinheit:	2 x 6,8 l
Gewicht:	50,6 kg
Aufstellmaße:	725 (H) x 440 (B) x 585 (T)
Leistung:	2 x 3.000 Watt (Anlaufstrom) 2 x 1.900 Watt (Vollbetrieb)
Anschluss:	2 x 220 - 230 V / 50 Hz - Schuko



Nochmal zusammengefasst:

Eine GRILLOMAX Duo-Fastfryer

- ❖ Benötigt KEINE Abzugshaube
- ❖ Benötigt KEINEN Starkstrom
- ❖ Benötigt KEIN ÖL
- ❖ verbraucht weniger Energie
- ❖ Kann von JEDEM bedient werden
- ❖ Produziert viel in kurzer Zeit
- ❖ Bietet viele Snack-Möglichkeiten



überzeugt?





MADE IN GERMANY

Wenn wir Sie überzeugt haben – super!
Wenn Sie noch Fragen haben – auch super!

So oder so freuen wir uns, wenn wir von Ihnen hören!

Modell Elite

Modell Elite Speed

Modell Duo-Fastfryer

Modell Snackstation

Modell Speed-Ofen LeChef

Modell Hotstation 2

100% Grill-Technologie

MADE IN GERMANY

www.reamotion.com

 **reamotion**
...enjoy the added value

info@reamotion.com

+49 (0) 4221 / 15 44 30

