

# SNACKS & MEHR- Konzepte



Dieses für FOODTRUCKS



**Du betreibst einen Foodtruck und möchtest noch mehr Umsatz machen?**

*Wir helfen dir dabei!*





# Einmal zum Mitnehmen, bitte.

Spätestens zu Corona-Zeiten haben viele Menschen das To-Go Geschäft schätzen gelernt. Die Branche boomt, und das ist gut so!

Wir zeigen dir, wie du das Optimum für dein Business herausholen kannst und damit garantiert deinen Umsatz steigerst!



# Was du NICHT brauchst:



**Abzugshaube**



**Starkstrom**



**Fachpersonal**



**öl**

# Wir kennen deine Herausforderungen!

- ❖ **Wenig Platz**
- ❖ **Personalmangel**
- ❖ **Behördliche Auflagen**
- ❖ **Zu lange Vor- und Zubereitungszeit**

**Und hier kommt die Lösung:**



# 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. 8-10) 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 kannst du 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?



(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**

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

# 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 €
<b>Ersparnis</b>				<b>16.795,96 €</b>

# 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.



# Guten Appetit!

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

## 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. Deine 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?*





Wenn wir dich überzeugt haben – super!  
Wenn du noch Fragen hast – auch super!

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



[www.reamotion.com](http://www.reamotion.com)

[info@reamotion.com](mailto:info@reamotion.com)

+49 (0) 4221 / 15 44 30



# Du hast noch nicht genug?

Dann informiere dich gerne über all unsere anderen tollen Geräte oder wende dich direkt an unseren Kundenservice.



PATENTIERTE  
MADE IN GERMANY  
PATENTIERTE

Modell BAKERY

Modell ELITE

Modell SNACKSTATION

Modell DUO-FASTFRYER

Modell Speed-Ofen LeCHEF

Modell Hot Station 2

100%  
Gesunde Grill-ung  
Gartechnologie

GRILL O MAX  
So einfach wie nie ...

[www.reamotion.com](http://www.reamotion.com)