

## ECO-FRY: IL SISTEMA DI FILTRAGGIO INTELLIGENTE

### COME FUNZIONA?

Le nostre friggitrici\* possono essere equipaggiate con ECO-FRY, il nuovo sistema integrato di filtraggio dell'olio a gestione elettronica brevettato da Inoxpiù.

Si tratta di un sistema compatto per la filtrazione e depurazione dell'olio di frittura che permette di contenere il valore dei dannosi "composti polari" entro la soglia massima accettabile definita per legge e quantificata in 25 punti percentuali.

### I VANTAGGI:



**Risparmio del 90% sul costo dell'olio.** L'olio, passando per un filtro di abbattimento dei composti polari liberi, viene costantemente rigenerato.



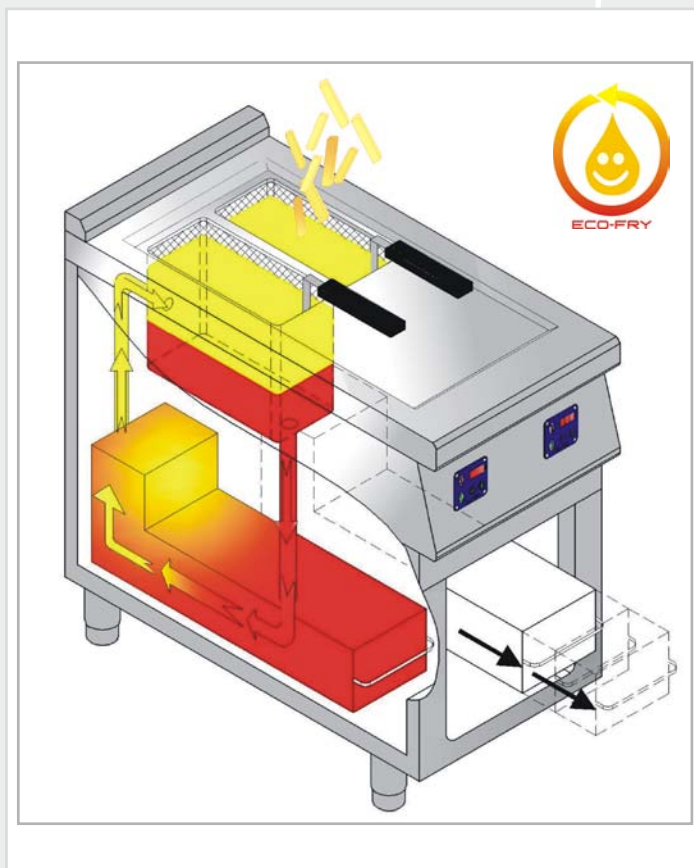
Oltre ad un notevole risparmio sul costo netto della materia prima, il sistema *Energilogic* garantisce **consumi energetici bassissimi**.



Friggere in un olio sempre pulito significa una qualità di cottura elevatissima e sempre costante. Il risultato sarà un **fritto più sano, leggero e croccante**.



Il filtraggio consente anche di **abbattere gli odori sgradevoli**, di fritto o di pesce, rendendo l'ambiente in cucina più salubre e piacevole.



A parte il reintegro di una piccola percentuale di olio per compensare quello naturalmente assorbito dal cibo fritto, **non sarà dunque più necessario cambiare l'intero carico**.

Il **filtraggio avviene in maniera totalmente automatizzata**, senza necessità di alcuna conoscenza tecnica. Così come il lavaggio del filtro: per eliminare i residui di frittura basterà un passaggio in lavastoviglie.

E' inoltre possibile stoccare l'olio in un'**apposita vasca-contenitrice per consentire la pulizia della vasca di frittura** con detergenti, senza però inquinare il carico di olio che può essere poi tranquillamente riutilizzato.

Eco-fry nasce come optional "on-board", in grado di svolgere il suo compito senza l'utilizzo di ulteriori ed ingombranti ausili esterni. Per questo motivo il filtro, di nuova ed esclusiva concezione, risulta estremamente compatto, facilmente asportabile e perfettamente rigenerabile con un semplice ciclo di pulizia in lavastoviglie.

Eco-fry è uno strumento prezioso per **evitare sprechi di energia ed olio e contemporaneamente aumentare produttività e qualità delle frittura**.

\* Verifica con l'ufficio tecnico se la tua friggitrice Inoxpiù può integrare il sistema di filtraggio Eco-fry

Inoxpiù Srl  
via Provina 18, Loc. Ravina - Trento (TN)  
tel. +39 0461 923149 fax +39 0461 911572  
[www.inoxpiu.com](http://www.inoxpiu.com)

