

Velkoobchod:

- Berner
- Bolarus
- Casta
- CB
- Clayovens
- CPE
- E.GABARRÓ
- Frucosol
- GastroHaal
- GBG
- GICO
- Giorik
- MBM
- Mirror
- Morreti Forni
- Movilfrit
- Nordline
- Pacojet
- Panasonic
- Quality Espresso
- Robot Coupe
- Roller Grill
- Sammic
- Samsung
- Santos
- Saro
- SAYL
- SER-GAS
- Sharp
- Simag
- Sirman
- Solis
- Tefcold
- Vares
- Victorian Baking Ovens
- Vestfrost
- UNOX

Kontakty

Vlastimil Třeštík
vlasta.tresta@seznam.cz
736 625 337

Petr Švec
petr.svec@gclsro.cz
720 597 725

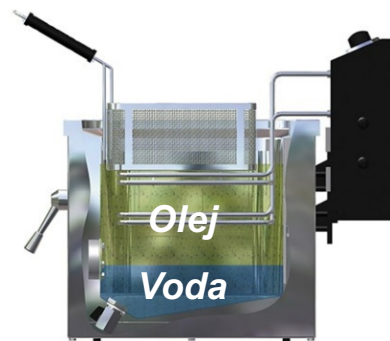
Servis
Stanislav Nechyba
nechyba.s@volny.cz
602 203 804

30.01.2017

Obchodní sdělení

Vážení obchodní partneři,
rádi bychom Vás seznámili s výhodami vodních fritéz tradičního španělského výrobce MOVILFRIT. **Stolní a skříňové modely** díky unikátnímu použití vody a oleje v jedné nádobě patří k velice oblíbeným výrobkům na trhu.

Systém olej - voda je založen na principu rozdílných měrných hmotností oleje a vody, přičemž sloupec oleje, "plovoucí" na hladině vody je od ní ostře oddělen. Voda pak plní jednak funkci jakéhosi filtru v okamžiku, kdy se nalévá skrz vychladlý olejový sloupec a strhává sebou nečistoty z oleje, a jednak slouží jako záchytná vrstva pro všechny drobty, které se oddělí od fritované potraviny. Ty zůstávají na dně nádoby ve vodě a nemohou se tak nadále spalovat v oleji a způsobovat jeho chuťové nebo aromatické změny. Při denním vypouštění vody se odstraňují. Systém fritéz olej - voda umožňuje fritovat různé potraviny, aniž by se vzájemně mísily jejich chutě. Při fritování se z potravin uvolňuje vlhkost, která se částečně odpaří nad hladinu oleje, ale část zkondenzuje a klesá ke dnu nádoby a spojí se s vodou již přítomnou. Proto je fritéza vybavena šikmou přepadovou trubicou s uzavíracím ventilem, kterým se nadbytečná voda vypouští, aby se udržoval její stálý objem.



Systém pohyblivých topných těles.

U nepohyblivých topných těles, která se v zájmu využití prostoru umísťují co nejbližší ke dnu olejové vany, je nutno ohřívat celý objem oleje nad nimi, i když právě fritujeme menší dávku potravin.

Fritéza se systémem pohyblivých těles, která lze zvýšit do polohy umožňující prohřívat jen nutnou vrstvu oleje, má řadu významných výhod:

- **Úspory energie** tím, že ohřívá pouze potřebný objem oleje v každém koši fritézy.
- **Vyšší rychlost fritování** s menší spotřebou energie dává rychlejší výsledek, neboť zahříváme menší objem oleje.
- **Větší trvanlivost oleje**, neboť nezahříváme celý jeho objem a tím ho méně zatěžujeme. Navíc odpadlé částičky potravin padají na dno a nepřipalují se, usazují se tam a vypustí se s nadbytečnou vodou.



Benefity pro prodej

- Závoz zdarma po celé ČR
- Záruka 12 měsíců - záruční doba na materiál, náhradní díly
- Celorepublikově zajištěný servis

„Klient tímto ve smyslu zákona č 480/2004 Sb., o některých službách informační společnosti, souhlasí s tím, že mu bude společnost GCL s.r.o. zasílat e-mailové zprávy (obchodní sdělení) obsahující informace o novinkách, produktech a službách, které společnost nabízí, nebo o službách třetích osob.“ Pokud si nepřejete, aby vám byly informace nadále zasílány, odpovězte na tento e-mail v předmětu uvedte „NEZASÍLAT“