Friteuses

Friteuse Capic.

À gaz ou électrique, simple bassine à frire ou machine ultrasophistiquée, la friteuse est un élément indispensable dans de nombreux établissements.
Certains chefs utilisent une friteuse électrique posée sur le piano ou sur une table de travail pour des cuissons ponctuelles (petites fritures, beignets…). Dans la restauration rapide, friande de fritures, on trouve des appareils très sophistiqués avec commandes sensitives, programmation, relevage automatique en fin de cuisson, filtration de l'huile intégrée, etc. Il existe aussi des friteuses à pression, principalement pour la cuisson des poulets.

Toutes les friteuses sur le marché disposent d'une zone froide permettant la récupération des éléments calcinés.
Votre principal souci doit être de satisfaire vos convives en leur proposant des aliments bien cuits, dorés, fermes, croustillants et agréables. Pour cela, il vous faut tout simplement respecter ces dix recommandations :
- ne dépassez jamais 180 °C, étalonnez bien les thermostats ;
- plongez lentement un volume d'aliment dans trois volumes d'huile ;
- adaptez la température de l'huile à la nature de l'aliment ;
- séchez le plus possible les aliments pour limiter l'introduction d'eau ;
- en sortie de bain, égouttez les aliments à côté des bains de la friteuse ;
- arrêtez la friteuse dès la fin de son utilisation ;
- filtrez et testez les huiles ;
- créez un document de suivi des changements, des tests et des filtrations ;
- nettoyez correctement la friteuse pour éliminer les éléments carbonisés qui se seraient déposés sur les surfaces ;
- soyez capable d'informer vos clients sur la composition des huiles.

Températures de cuisson préconisées :
- cuisson des frites : 170-180 °C ;
- cuisson des beignets, du poulet : 150-160 °C ;
- cuisson des légumes, des poissons : 140 °C.

◘ Que dit la législation ?

Décret n° 2008-184 du 26 février 2008 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles.
Attention à bien respecter la réglementation concernant la surveillance des huiles de friture. Si votre huile de friture possède entre 25 % et 50 % de composés polaires, une amende de 4 500 € et/ou un emprisonnement de trois mois ou plus sont possibles. Au-delà de 50% de composés polaires, cette sanction passe à 37 500 € et deux ans d'emprisonnement (art L213-4 du code de la consommation).
La friteuse est un important facteur de risque d'incendie : ayez toujours son couvercle à proximité et, éventuellement, une couverture ignifugée.
Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes NF EN 292, NF EN

60 335-2-36, NF EN 60-529 protection électrique IP correspondant à l'appareil et NF U 60-010 / EN 1672-2 (aptitude au nettoyage).
Si votre friteuse est au gaz : NF EN 203- 1, NF EN 203- 2, NF EN 203- 3.

Sachez qu'il existe également des friteuses de comptoir qui disposent d'un système de filtration des odeurs intégré. https://www.eurochef.it/fr/

Où en trouver ?

- Bonnet : www.bonnet.fr
- Capic : www.capic-fr.com
- Charvet : www.charvet.fr
- Electrolux : www.electrolux-professional.com
- Frymaster : www.frymaster.com
- HMI Thirode : www.thirode.fr
- Métro : https://www.metro.fr/marketplace
- Ofcar : https://www.offcar.com/fr/
- Palux : www.palux.de
- RollerGrill : www.rollergrill-international.com
- Rosinox : www.rosinox.com
- Sofraca : www.sofraca.fr
- Valentine : https://valentine.ch/