

La friggitrice Magic Cooker nasce sostanzialmente dall'applicazione del coperchio alla tradizionale friggitrice elettrica. È esclusiva per la sua innovazione nell'ambito della cucina salutare e soprattutto economica (grazie alle temperature basse di cottura e alla possibilità di riutilizzare l'olio per innumerevoli volte); consente di avere uno strumento di ristorazione pratico e semplice da usare. I prodotti sono realizzati con materiali accuratamente selezionati, semplici da utilizzare e facili da pulire. Grazie a questo sistema esclusivo, la friggitrice può essere utilizzata continuamente senza emissioni di vapori oleosi o fumi sgradevoli. La friggitrice può essere adoperata per la cottura differenziata di ogni pietanza anche quando diversi alimenti sono contemporaneamente nel cestello. Le friggitrici della linea da banco, grazie alla loro capienza e alla loro facilità di installazione, sono ideali per la grande ristorazione collettiva:

- **Comunità**
- **Ospedali**
- **Enti assistenziali**
- **Ristorazione scolastica**
- **Ristorazione aziendale**
- **Caserme e strutture militari da campo**
- **Self-service e bar**

I TEST DI LABORATORIO

Il laboratorio di analisi dell'Agenzia delle dogane ha effettuato prove comparative di cottura condotte sia con la metodica tradizionale, sia con una metodica innovativa supportata dai particolari coperchi Magic Cooker.

Le analisi sono state effettuate su un campione di carne e di pesce. I risultati strettamente analitici hanno evidenziato come:

- ✓ Nella camera di cottura e fino al termine della stessa è sempre presente del liquido;
- ✓ La presenza del liquido impedisce l'adesione dei cibi alle pareti o al fondo del recipiente di cottura;
- ✓ La temperatura di cottura si mantiene sempre costante, senza variazioni di pressione all'interno del recipiente di cottura;
- ✓ Nel corso della cottura, il vapore che fuoriesce è inodore. La mancata emissione di odori sgradevoli rappresenta la prova che durante la cottura non si determina l'alterazione dei cibi, i quali non perdono le proprietà organolettiche e i componenti volatili degli eventuali condimenti aggiunti;
- ✓ La temperatura di cottura, mantenuta costante, non raggiunge la soglia fumo della matrice grassa e la stessa conserva inalterate le sue qualità e le sue vitamine liposolubili; non viene modificata, in particolare, la struttura insatura degli acidi grassi, evitando così la negativa neoformazione, come avviene normalmente con la tradizionale cottura;
- ✓ Il mantenimento costante della temperatura nel recipiente di cottura riduce significativamente la produzione di ossigeno singoletto, responsabile di ossidazioni;
- ✓ Dopo le cotture, non sono state riscontrate alterazioni della composizione chimica dei cibi e, in particolare, delle vitamine (A, E, K, PP ecc.);
- ✓ A fine cottura, il livello calorico dei cibi si riduce fino al 15%.

MAGIC COOKER®



Omega Distribuzione srl

Distributore esclusivo per l'Italia.

Viale Della Repubblica 193/F - 31100 Treviso (Italy)
www.omegadistribuzione.com - info@omegadistribuzione.com
Ph: +39.0422.307036 - Mob: +39.342.7824572
P.IVA e c.f 04492860269

subdistributore/agente



MAGIC COOKER®



FRIGGITRICE ELETTRICA BABY

*Capienza max 3,5 litri
Potenza 2 Kw
completa di cestello
Diametro 340 mm
Altezza con coperchio 345 mm*



FRIGGITRICE ELETTRICA TOP

*1 Vasca - Capienza 9 litri
Potenza 2.8 Kw
completa di cestello
LxPxA 300x475x425 mm*



FRIGGITRICE ELETTRICA TOP

*2 Vasche - Capienza 9 + 9 litri
2 vasche indipendenti
Potenza 2.8 + 2.8 Kw
LxPxA 600x475x425 mm*



FRIGGITRICE ELETTRICA TOP

*1 Vasca - Capienza 26 litri
Potenza 6.8 Kw
completa di cestello
LxPxA 740x610x440 mm*

BASTA CATTIVI ODORI

riduzioni fino al 70% dei cattivi odori.

NOTEVOLE RISPARMIO DI OLIO

lo stesso olio può essere usato più volte rispetto all'uso che se ne fa con una friggitrice normale.

TEMPERATURE DI COTTURA "BASSE"

grazie al nuovo sistema di cottura Magic Cooker, l'olio non raggiunge mai il punto fumo.

CIBI MOLTO PIÙ SANI

il fritto Magic Cooker è più sano poiché l'olio usato con le nostre friggitrici non produce "L'ACROLEINA" (sostanza cancerogena irritante per la mucosa gastrica e nociva per il fegato).

FRITTO PIÙ ASCIUTTO, CROCCANTE E GUSTOSO

le proprietà organolettiche dei cibi restano inalterate.

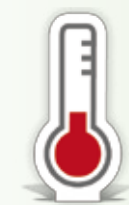
Parola d'ordine: cucina sana

Magic Cooker porta la rivoluzione in cucina: sfrutta il calore riflesso dal coperchio verso il basso e il ricircolo del vapore che si crea in pentola. Cuoce a una temperatura più bassa e costante, producendo pochi grassi. In base all'altezza della pentola utilizzata e all'intensità del calore del fornello, Magic Cooker diventa la vera alternativa a griglia, tostapane, microonde, forno a vapore ventilato, pentola a pressione. Dappertutto, anche in barca, in camper, in campeggio.

- Minor dispersione di sostanze nutritive, esalta gusto e sapore.
- Dal freezer alla pentola: Magic Cooker cuoce i cibi mentre li decongela.
- Una misura unica per tutte le pentole con diametro da 16 a 27 cm.
- In acciaio inox austenitico, la superlega garantita 25 anni contro la corrosione.
- Risparmio in denaro: minor tempo di cottura significa minor consumo di gas, metano o energia elettrica.

Il sistema di cottura

Magic Cooker quindi non è solo un coperchio, ma è un "sistema di cottura", che permette di avere un'alimentazione sana, cucinando in modo veloce, senza perdere il gusto e i sapori degli alimenti. Magic Cooker migliora la qualità della vita. I cibi vengono cotti a basse temperature e rimangono più sani, mantenendo così quasi inalterate le caratteristiche organolettiche (test effettuati dai laboratori chimici dell'Agenzia delle dogane).



Il sistema di cottura delle nostre friggitrici non produce l'acroleina (sostanza cancerogena irritante per la mucosa gastrica e nociva per il fegato) in quanto, cuocendo a basse temperature, non porta l'olio al punto di fumo.



Il sistema di cottura delle nostre friggitrici permette un fritto più sano e più leggero.