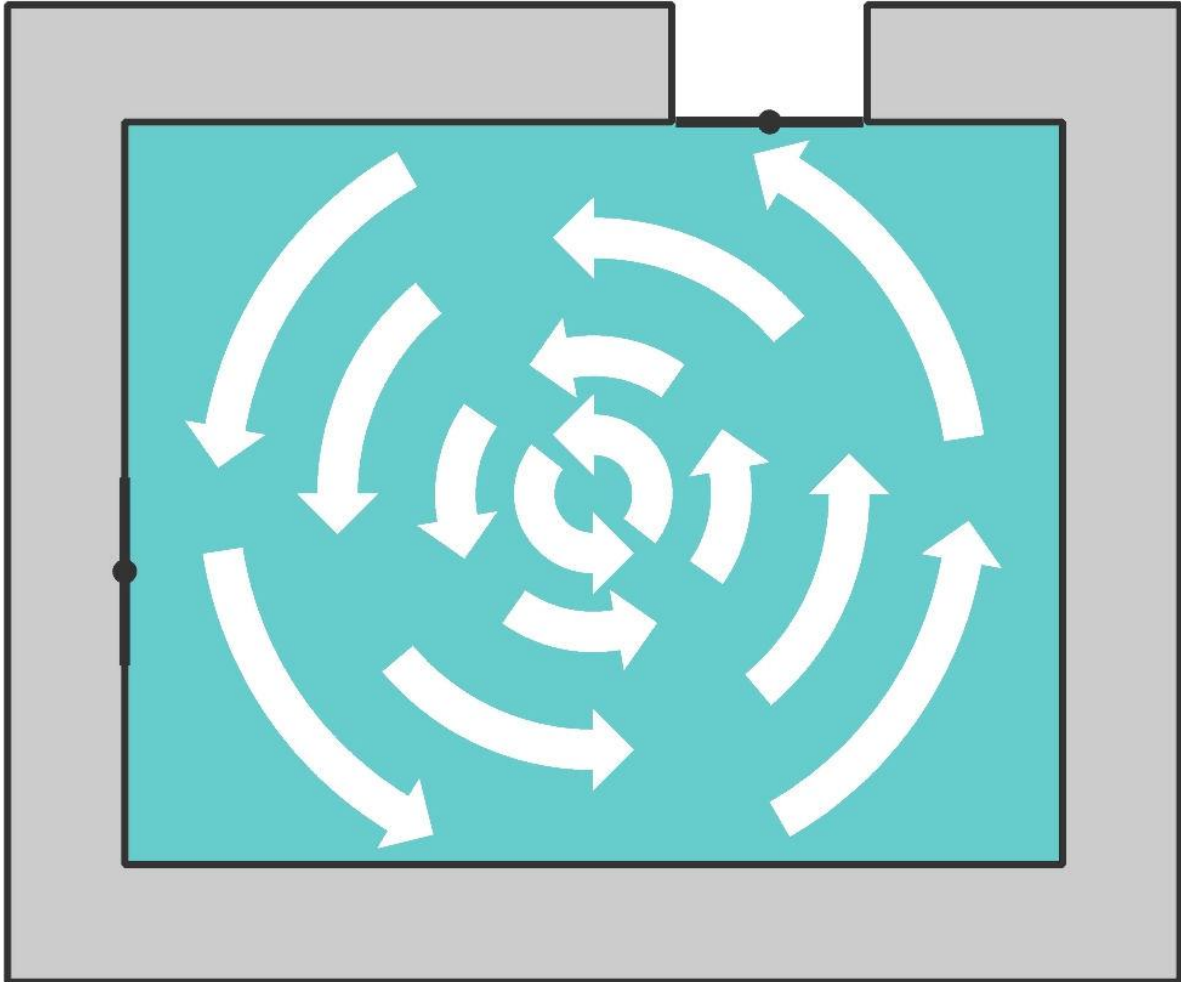


RoFry® - 3-stufiger Garprozess Die Dampfphase



RoFry® erhitzt ein tiefgefrorenes Produkt in kürzester Zeit von -18°C auf $+99^{\circ}\text{C}$. Der entstehende Dampf wird in der Ofenkammer gespeichert.

Ein leichter Überdruck und die befeuchtete Luft sorgen für schnelle Erhitzung des Produktes und verhindern gleichzeitig ein Austrocknen des Produktes. RoFry® schaltet anschließend automatisch in die nächste Phase, die Röstphase.