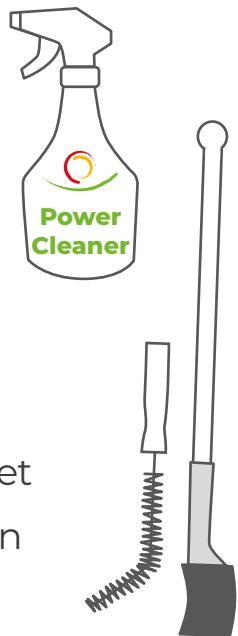
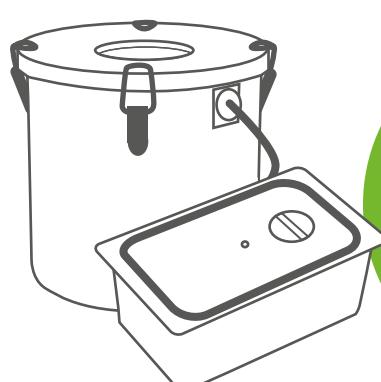
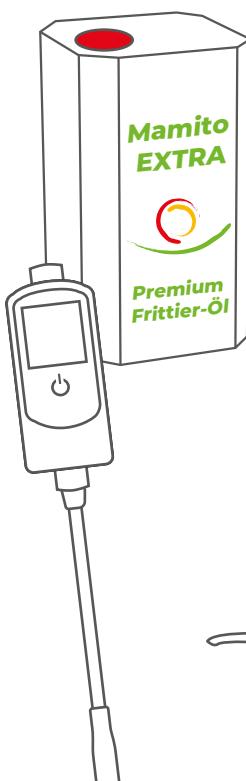




So machen wir das einfach.

Fritteuse mit Mamito CLASSIC Hand-Dosierung

- 1 Abgekühltes Öl durch Handfilter in Öl-Behälter ablassen
- 2 Verkrustungen (Becken und Heizspirale) mit Reinigungsset und Mamito Power Cleaner lösen, dann mit Papiertüchern ausreiben (kein Wasser)
- 3 Öl wieder zurück ins Becken pumpen/einfüllen
- 4 Fritteuse auf jeweilige Betriebstemperatur (max. 175°C) aufheizen
- 5 Frittierbecken täglich mit Mamito EXTRA bis zur maximalen Markierung auffüllen
- 6 Frittier-Öl Qualität mit Mamito Öl-Messgerät messen, Messwerte in HACCP Liste eintragen, dazu QR-Code scannen
- 7 Dosierung des Mamito CLASSIC - Konzentrats in der Gastronomie: 1 Hub (25 ml) pro 10 Liter/Betriebszeit ca. 8-10 Std.



**EINFACH.
PERFEKT.
FRITTIEREN.**
Noch Fragen?
Wir beraten Sie
gerne