



Das Mamito System

Die Aufgabe der Firma Mamito ist die Stabilisierung von Ölen und Fetten im thermischen und oxidativen Bereich.

Wesentliche Vorteile

- Perfekte Produkte (Farbe, Qualität, Geschmack), auch aus frischem Öl
- Bessere Ölqualität ohne synthetische Zusatzstoffe (rein pflanzlich und nachhaltig)
- Einfaches Befüllen der Fritteuse (immer fließfähig)
- Keine Ölreste im Behälter (anders als bei halbflüssigen Ölen)
- Behältnisse (10L PET Flasche, 10L PE Kanister, 10L BIB)
- Konstant weniger Ölaufnahme der Produkte
- Einfaches Handling beim Filtern (Öl ist auch in kaltem Zustand filterfähig)
- Bessere Wärmeübertragung, deshalb kürzere Produktionszeit
- Deutlich weniger Geruchsentwicklung

Und das Beste, das Ganze ohne Mehrarbeit!!!

Standzeitverlängerung bis zur Verdreifachung

- Normales Öl ca. 25 – 30 Heizstunden
- Mamito Extra, Premium Brat- und Frittieröl ca. 50 – 60 Heizstunden
- Mamito Extra, mit natürlichem Vitamin Zusatz + Mamito System ca. 90 – 110 Heizstunden
- Ölfarbe hat nichts mit der Ölqualität zu tun (www.dgfett.de).

Des Weiteren bieten wir Ihnen:

- Gesicherter Frittierprozess durch Öl Messtechnik, HACCP-Listen und Laboranalysen
- Professioneller Ansprechpartner für Mamito Fritteusen und Filtertechnik
- Ansprechpartner für Spezialöle und Feinkostöle

Sie sehen, wir bieten einen Full Service rund um das Thema Frittieren. Vertrauen Sie einem kompetenten Ansprechpartner.

Mit freundlichen Grüßen
Das Mamito Team

