



Mamito EINFACH. PERFEKT. FRITTIEREN.







#### **IHRE VORTEILE**

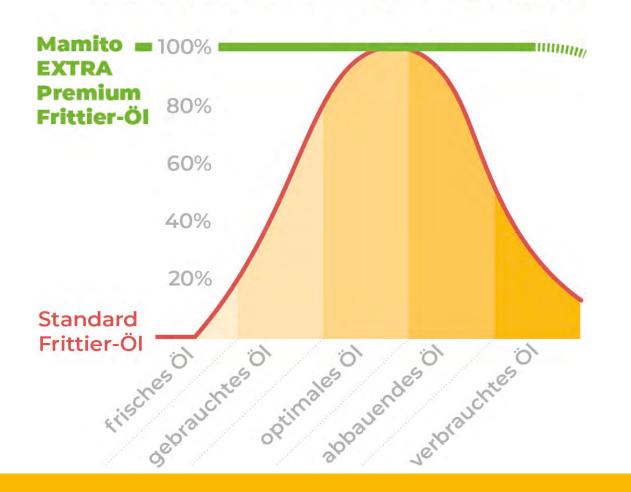
- ungelernte Kräfte blitzschnell in die Bedienung der Fritteuse einweisen
- perfekte, immer gleichbleibend hohe Produkt-Qualität
- Produktvielfalt (Kartoffel, Fleisch, Fisch, Süßspeisen …)
- einfache Bedienung per Knopfdruck
- einfache Reinigung, einfache Abläufe, einfache Dokumentation (HACCP-Liste), einfach perfekte Produktion
- 24/7 rundum verfügbare TK-Produkte
- perfekte Warenkalkulation



### Perfekte gleichbleibende Produktqualität



### Konstant hohe Frittier-Qualität







### Personalmangel



05.11.2021 21:00 Uhr, ZDF

Personalnot in der Gastronomie - 80% der Betriebe fehlen Mitarbeitende

Kaum eine Branche litt so unter den Corona-Beschränkungen wie die Gastronomie. Die größte Herausforderung kam aber erst mit der Wiedereröffnung: massiver Personalmangel.







# Chicken Haxn und Bulgur Bowl



Mit Kichererbsen, Tomaten, knackigem Rotkohl und Sourcream

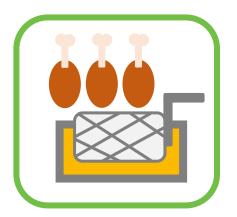
- 1. Chicken Haxn in Fritteusen-Becken links Programmtaste 1
- 2. 150g Kichererbsen, 100g Tomaten und 150g Rotkohl in Bowl portionieren
- 3. Mit 30g Sourcream anrichten
- 4. Wenn Fritteuse piepst Chicken Haxn in Bowl anrichten
- 5. Mit Petersilie garnieren
- 6. Fertig!



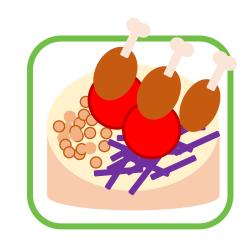
# Zum Beispiel

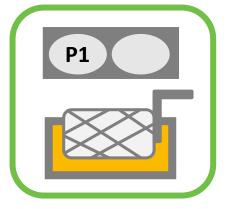
So könnte es in Ihrer Küche aussehen





 3x Chicken Haxn in Fritteusen-Becken links





2. Programmtaste 1 drücken



- 150g Kichererbsen, 100g
   Tomaten und 150g Rotkohl
   in Bowl portionieren, mit
   30g Sourcream anrichten
- 4. Wenn Fritteuse piepst Chicken Haxn in Bowl
- 5. Mit Petersilie garnieren
- 6. Fertig!



# Schnitzel mit Pommes

Schnitzel (200g) € 1,00 Pommes Frites (200g) € 0,20

Wareneinsatz € 1,20 Frittieröl-/energie € 0,25 Deko (Salat/Zitrone) € 0,10

Wareneinsatz gesamt €1,55

Verkaufspreis €7,90

Wareneinsatzquote 19,62%

**Betrieblicher Rohertrag** €6,35



# Homestyle Chicken Fingers Buttermilk





# Chik'n Fingers

	REZEPTIDEE	
	CHIK'N" FINGERS TIKKA	LANGA BE
		IN EURO
5	Chik'n" Fingers Tikka	1,51
1	Pitabrot	8, 58
38 g	Naturjoghurt	0,85
5 g	Minze	0,10
1	Limette	8,28
	Wareneinsatz	2,46
	Verkaufsvorschlag	8,98
	GEWINNSPANNE	6.44





### **Pulled Pork Bites**

#### **Pulled Pork Bites**

Pulled Pork ganz handlich: schonend gegarte Schweineschulter, in knusprige Panade gehüllt. Ideal zum Snacken und Dippen! Die rauchige BBQ-Sauce und Jalapeños-Würfel sorgen für feurige Würze.

- Innovativ: Pulled als Finger Food
- Schonend gegarte Schweineschulter
- Würzig-rauchige BBQ-Sauce







### Cordon Bleu



Der zweifach gefüllte Klassiker: saftiger Schweinerücken, veredelt durch eine schmackhafte Füllung aus zart schmelzendem Gouda und herzhaftem Vorderschinken.

- Saftiger Schweinerücken
- Deftige Käse-Schinken-Füllung
- Leckere Panade



#### TIPP:

Cordon Bleu mit Mamito
Rapsöl mit Butteraroma
anrichten und bei den
Gästen noch mehr
Punkten
Übrigens: Mamito Rapsöl
mit Butteraroma ist vegan
und frei von Palmöl.

# **Chicken Nuggets**





# **Crunchy Chicken Burger**





# Knusperschnitzel





### **Cheese Sticks**





# **Chef's Specials crispy coated Fries**



the fresh taste of the land



# Chef's Specials crispy coated Steakhouse Fries



the fresh taste of the land



### **Sweet Potato Fries**



the fresh taste of the land



# TK-Back Camembert

Fritteuse auf 170 °C vorheizen. Tiefgekühlten (-18°C) Back-Camembert ca. 5 Minuten fertig backen, bis der Käse aufschwimmt.





# TK-Back Emmentaler Schnitzel

Fritteuse auf 170°C vorheizen. Tiefgekühlte (-18°C) Back-Emmentaler Schnitzel ca. 4 - 4 1/2 Minuten frittieren.



# TK-Mozzarella Sticks

Fritteuse auf 170°C vorheizen.
Tiefgekühlte (-18°C) Back-Mozzarella
Sticks ca. 2 Minuten 10 Sekunden
frittieren.



### **TK-Camembert Donuts**

Fritteuse auf 170 °C vorheizen. Tiefgekühlte (-18°C) Back-Camembert Donuts ca. 2 1/2 Minuten frittieren, bis der Käse aufschwimmt.



# TK-Cheesecakeballs Marille



Fritteuse auf 170°C vorheizen. Tiefgekühlte (-18°C) Cheesecake Balls ca. 2 Minuten 50 Sekunden frittieren.









### **Mamito Fritteuse**

Programmwahltasten für verschiedene Produkte











### **Mamito Fritteuse**

- Grob- und Feinfiltration
- Öl-Pumpe zum Rücktransport ins Becken
- schnelle und sichere Reinigung des Öls und der Fritteuse











### **Mamito Fritteuse**

ABC-Finance, 5 Jahre Leasing Bonität vorausgesetzt

nur 199,- €pro Monat











### Hold-o-mat

- Qualitätssteigerndes Warmhalten
- panierte Produkte nach 2h immer noch knusprig, perfekt frittiert.
- optimal während der Stoß-Zeiten
- auch nach Küchenschluss hungrige Gäste bedienen
- geringer Strom-Verbrauch





# Die Mamito Methode. Einfach. Perfekt. Frittieren.



### **VITO Frittierölfilter**

- Kosten sparen, Filtern verlängert die Lebensdauer des Frittieröls
- Zeitersparnis aufgrund von weniger Ölwechsel und geringerem Reinigungsaufwand der Fritteuse
- nachhaltigeres Arbeiten und CO2 Emissionen verringern







### Noch Fragen?

Wolfgang Oberberger mobil +49 171 4218841 mail wo@mamito.de

Unsere Zentrale fon +49 6852 42699-0 mail info@mamito.de

