



Maxfrit® Extra

Das Hochleistungsfrittieröl

Maxfrit® Extra entspricht in seiner Fettzusammensetzung den aktuellen Empfehlungen der DGE, ÖGE, SGE und ist frei von gehärteten Fetten. Maxfrit® Extra ist extrem hitzestabil und produziert konstant hohe Produktqualität.



Geben Sie sich nicht mit weniger zufrieden.

Zutaten:

Reines Pflanzenöl; Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte natürlichen Ursprungs und Zitronensäure

100 ml enthalten durchschnittlich:

Fett:	92,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	60,0 g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	25,5 g





Qualität fängt schon beim Öl an.

Um alle wirtschaftlichen und qualitativen Vorteile des Mamito-Systems ausnutzen zu können, empfehlen wir Ihnen die Verwendung eines flüssigen Frittieröles. Zum Beispiel unser Maxfrit® Extra. Es entspricht in seiner Fettzusammensetzung den Empfehlungen der DGE, ÖGE und SGE. Maxfrit® Extra ist extrem hitzestabil und produziert konstant hohe Produktqualität von der ersten Minute an.



Nur sauberes Öl kann Qualität liefern.

Bei jedem Frittiervorgang verbleiben in der Fritteuse Lebensmittelreste. Diese sorgen nicht nur für unangenehme Gerüche und Rauchentwicklung, sondern mindern auch stark die Leistungsfähigkeit Ihres Öles. Lassen Sie Ihr Öl deswegen nach Betriebsschluss einfach über einen Feinfilter in ein geeignetes Gefäß ablaufen. Das erfordert nahezu keinerlei Zusatzarbeit und Sie starten jeden Tag mit gepflegtem Öl.

**Qualität mit System –
Rufen Sie uns noch heute an.
Fon +49 (0) 6854-9080-0**

Diese Zutaten haben es in sich.

Mamito Classic ist das "Vitamin", das Ihr Öl braucht, um für eine lange Zeit auf höchstem Niveau arbeiten zu können. Unsere Zutaten verlängern nicht nur die Standzeit Ihres Frittieröles vielfach, sondern verbessern auch seine Gareigenschaften. Ihr Frittiergut wird knuspriger, aromatischer, optisch ansprechender und nimmt weniger Fett auf. Mamito Classic ist rein pflanzlich und enthält keinerlei synthetische Konservierungsstoffe. In Kombination mit unserer automatischen Dosiereinheit wird der Einsatz der Mamito-Zutaten ein Kinderspiel. Einmal installiert, erledigt sich die Zugabe von selbst und Sie brauchen sich nur noch über perfekte Ergebnisse zu freuen. Für viele Fritteusen ist die automatische Dosierung als Option nachrüstbar.



Mit Sicherheit in Ihrer Hand.



Das Mamito Schnelltestgerät (M1) ist das perfekte Werkzeug, um jederzeit und auf einen Blick die Qualität Ihres Öles zu überprüfen. Die Bedienung ist so einfach wie die eines Fieberthermometers.

Vermeiden Sie verfrühte oder verspätete Ölwechsel und kontrollieren Sie schnell und einfach Ihre Erfolge mit dem Mamito-System. Die farbige Lichtanzeige in Form einer Ampel sagt Ihnen schnell und zuverlässig, wie es um Ihr Öl steht.