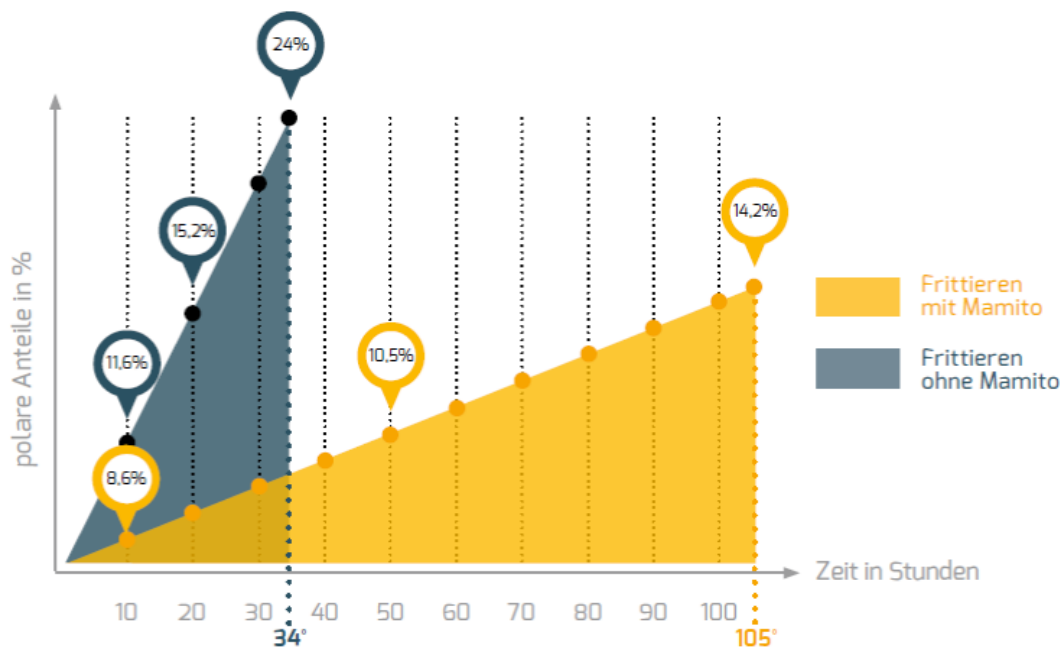


Längere Standzeiten!



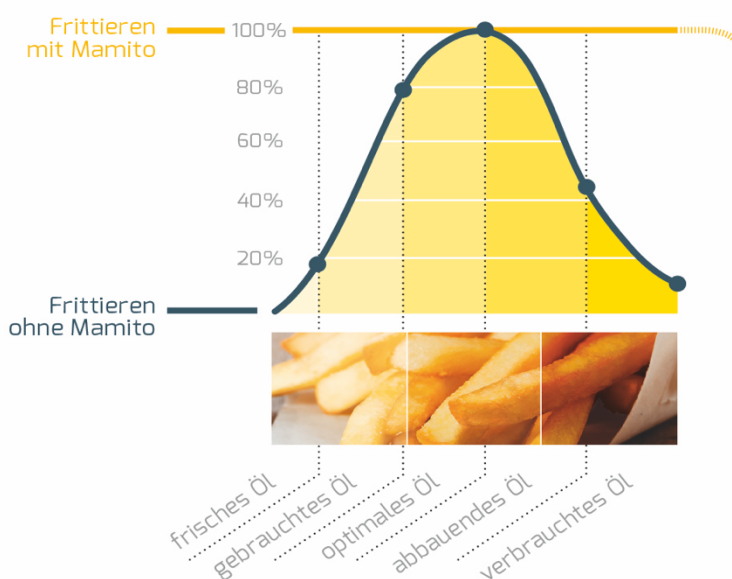
Entscheidend mehr Gesamtstandzeit!

Diese Grafik zeigt anschaulich den Unterschied zwischen einem konventionellen Öl und dem Mamito Frittiersystem. Schon nach kaum mehr als 25 - 30 Stunden erreicht das konventionelle Öl polare Anteile von fast 25 % und muss ausgetauscht werden.

Die Mamito Methode ermöglicht problemlos Einsatzzeiten von über 100 Stunden und zeigt dabei keine relevanten Leistungsschwankungen.

Das spart Kosten für häufiges Erneuern des Öls - und natürlich auch Arbeitszeit!

Konstant hohe Qualität!



Mit der Mamito Methode werden Öle und Fette im thermischen und oxidativen Bereich nachhaltig stabilisiert und optimiert.

- ◆ Kürzere Frittierzeiten
- ◆ Tiefere Frittiertemperaturen
- ◆ Hohe Kosteneinsparung
- ◆ Perfekte und konstante Qualität
- ◆ 100 % pflanzlich

natürlich – gesünder – effizient – konstant – hochwertig – kostengünstig!