



MAMITO Öl-Messgerät

Optimalen Öl-Wechsel Zeitpunkt bestimmen

Unser Bestes für den Öl-Check

- ✓ holen Sie das Beste aus Ihrem Frittier-Öl raus und bestimmen Sie den perfekten Öl-Wechsel Zeitpunkt
- ✓ Kosten und Ressourcen sparen
- ✓ einfache Anwendung (siehe Rückseite)

Unser Tipp:

Schreiben Sie die täglichen Messwerte in unsere HACCP Liste. Einfach QR-Code scannen oder auf unserer Website downloaden:

www.mamito.de



So
machen
wir das.



Mamito
**EINFACH.
PERFEKT.
FRITTIEREN.**



MAMITO Messgerät

Optimalen Öl-Wechsel Zeitpunkt bestimmen

SO MACHEN WIR DAS.

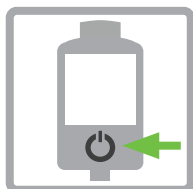
Zwischen dem letzten Frittieren und der Messung sollten mindestens 20 Minuten liegen. Achten Sie darauf, dass sich in der Fritteuse kein Frittiergut befindet. Schmutz und/oder Öl-Rückstände am Messgerät mit heißem Wasser entfernen. Danach mit einem Tuch gründlich trocknen.

! ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Fassen Sie den Sensor nie nach einer Messung mit bloßen Händen an.

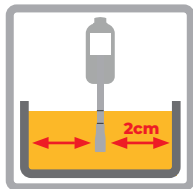
i ANWENDUNG



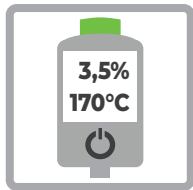
1. Unser Premium Frittier-Öl Mamito EXTRA auf Betriebstemperatur bringen.



2. Öl-Messgerät einschalten.



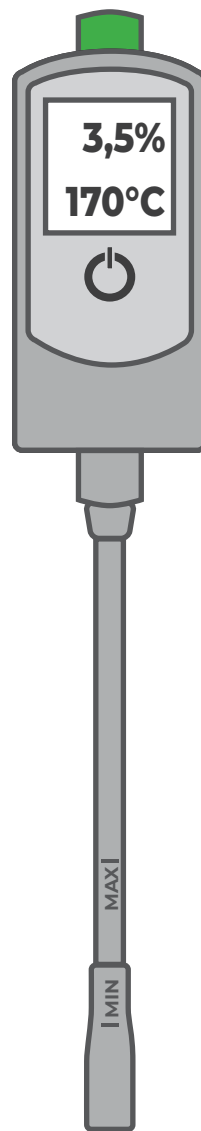
3. Sensor bis zum markierten Bereich in das Frittier-Öl eintauchen. (Mindestabstand zwischen Sensor und Fritteuse: 2 cm)



4. Wenn der Messwert stabil ist, wird der %TPM Wert permanent angezeigt (Lampe blinkt grün, gelb oder rot).



5. In HACCP Liste eintragen.



← **TPM Wert in %**

← **Aktuelle Öl-Temperatur**

■ **3,5% TPM Wert**
frisches Frittier-Öl
(± 1,5% Toleranz)

■ **bis 22% TPM Wert**
Öl kann weiter
benutzt werden

■ **ab 22% TPM Wert**
Öl-Wechsel empfohlen

■ **ab 24% TPM Wert**
zwingender Öl-Wechsel
erforderlich!

Frittiertemperatur:
max. 170°C