



So machen wir das
einfach.

Fritteuse mit automatischer Mamito CLASSIC Dosierung



- 1 Abgekühltes Öl durch Grob- und Feinfilter in Öl-Behälter ablassen
- 2 Verkrustungen (Becken und Heizspirale) mit Reinigungsset und Power Cleaner lösen, dann mit Papiertüchern ausreiben (kein Wasser)
- 3 Öl mit der Öl-Pumpe wieder zurück ins Becken pumpen oder von Hand mit dem Öl-Behälter ins Becken zurück gießen
- 4 Beim Einschalten der Fritteuse kontrollieren ob Mamito CLASSIC Konzentrat dosiert wird (Tropf-Test, ggf. Kanister wechseln oder Mamito informieren)
- 5 Frittierbecken mit Mamito EXTRA bis zur max. Markierung auffüllen
- 6 Frittier-Öl Qualität mit Mamito Öl-Messgerät messen, Messwerte in HACCP Liste eintragen, dazu QR-Code scannen

