



## So wird's gemacht



**MAMITO**  
Frittieren mit System

- 1 Filterung des Frittieröles
- 2 Frischölzugabe bis zur max. Markierung
- 3 Qualitätsmessung des Frittieröles (Eintragung in HACCP-Liste)
- 4 Dosierung des Mamito Classic Zusatzes



### HACCP beim Frittieren

Betrieb: \_\_\_\_\_ Jahr 201... Monat \_\_\_\_\_  
Station: \_\_\_\_\_

Tag	Temperatur	Wasserstand	Ölstand	Produktion	Wasserstand	Ölstand	Produktion
1							
2							
3							



### Tägliche Dosierung:

#### Gastronomie

- 1 Hub (25 ml) pro 10 Liter / Betriebszeit 8 Std.
- GV/ Kantinen
- 1 Hub (25 ml) pro Heizstunde Ø 80 Liter