TRIOLEINE GmbH | Brodheiteristrasse 85 | CH-4663 Aarburg

info@trioleine.ch | +41 79 835 37 39 | www.trioleine.ch

So wird's gemacht!

- Frittier-Öl durch Grob- und Feinfilter in Auffang-Wanne oder Transportbehälter ablassen.
- Fritteuse mit Küchenpapier ausreiben.
  Kein Wasser!
- Öl aus der Wanne zurück ins Becken pumpen oder aus dem Transportbehälter einfüllen.
- Fritteusen-Becken täglich mit Mamito Extra Premium Frittieröl bis zur Maximal-Markierung auffüllen.
- Aufheizen der Fritteuse, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.
- Qualitätsmessung des Frittieröls mit dem Ölmessgerät (Mamito M330 oder Testo 270).
- Die gemessenen Werte in HACCP-Liste eintragen.

- Dosierung des Mamito Kombi:

alle 8 Heizstunden/ Betriebsdauer
ein Dosierhub (25 ml) pro 10 Liter!

natürlich – hochwertig – konstant – effizient und kostengünstig!