



MAMITO
Frittieren mit System

Die Welt des
Frittierens jetzt entdecken.
Natürlich. Gesund. Effizient.

Von der Faszination zur Perfektion: **Mamito.**

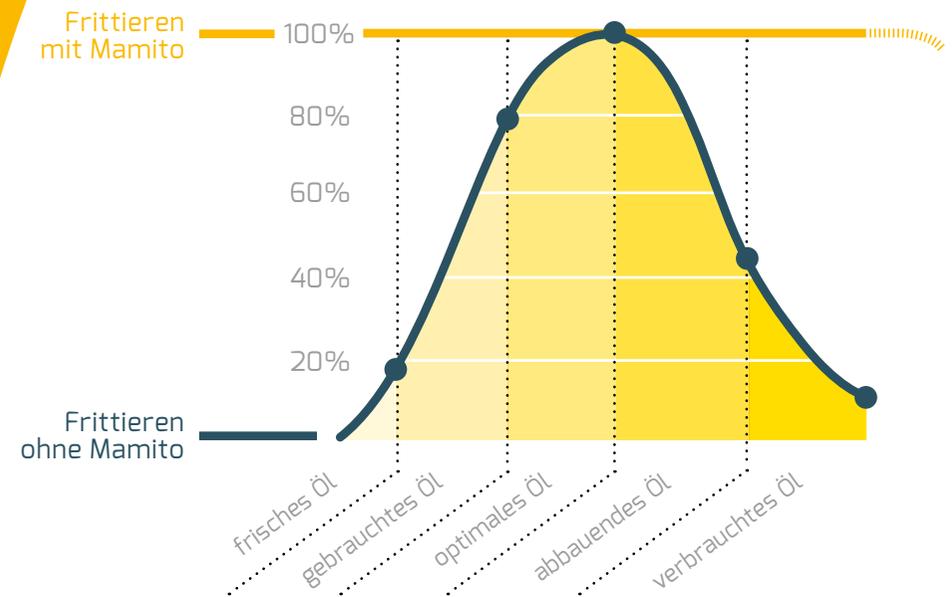
Natürlich – Pommes Frites! Wer würde beim Frittieren nicht an die goldenen Klassiker denken. Für uns aber ist Frittieren weit mehr: die faszinierende Vielfalt von Gerichten aus aller Welt – und damit eine echte Bereicherung für das Angebot von Gastronomie, Großküchen und auch Bäckereien. Für diesen professionellen Einsatz haben wir das Mamito-System entwickelt, das Frittieren auf höchstem Niveau ermöglicht: gesund, natürlich, hochwertig und – nicht zuletzt – sehr effektiv und kostengünstig.

Wir laden Sie ein, dieses System kennenzulernen.



THOMAS INDERMÜHLE

Konstant hohe Qualität!





Frittieren mit System.
Für Rezeptideen von klassisch bis kreativ.

Unser Rezept: Mit wenig viel bewirken.



Maxfrit® / Mamito Extra

10 l PET-Flasche, Kanister oder Bag in Box

Premium-/Hochleistungsfrittieröl

Weniger schädlich als z. B. billige Hartfette

Enthält bereits Mamito Classic-Zusatz

Hochstabil und besonders leistungsfähig

Perfekte Fettsäurezusammensetzung nach den Empfehlungen der DGE, ÖGE, SGE

Mamito Classic

Zusatz für Frittieröle für Gastronomie & Backhandwerk (2 und 5 l Gebinde)

100 % pflanzlich

Schützt Frittieröle bzw. Siedefette vor Verderb (Hitze/Sauerstoff)

Vervielfacht die Lebensdauer des Frittieröles

Verbessert die Leistungsfähigkeit des Frittieröles

Verbessert die Qualität des Endprodukts

Einfach und effizient: Die Systemkomponenten.

Das Mamito- System



Mamito M330

Öl-Messgerät

So einfach zu bedienen wie ein Fieberthermometer
Für punktgenaue Öl-/Fettwechsel
Perfekte Erfolgskontrolle und tägliche Qualitätssicherung



Mamito Special Feinsieb

Einfaches Werkzeug, großer Nutzen
Sauberes Öl hält länger und produziert bessere Produkte
Einfach Öl über einem Auffangbehälter durch das Feinsieb ablassen und bei Betriebsbeginn zurück in die Fritteuse füllen

Mamito Perfect

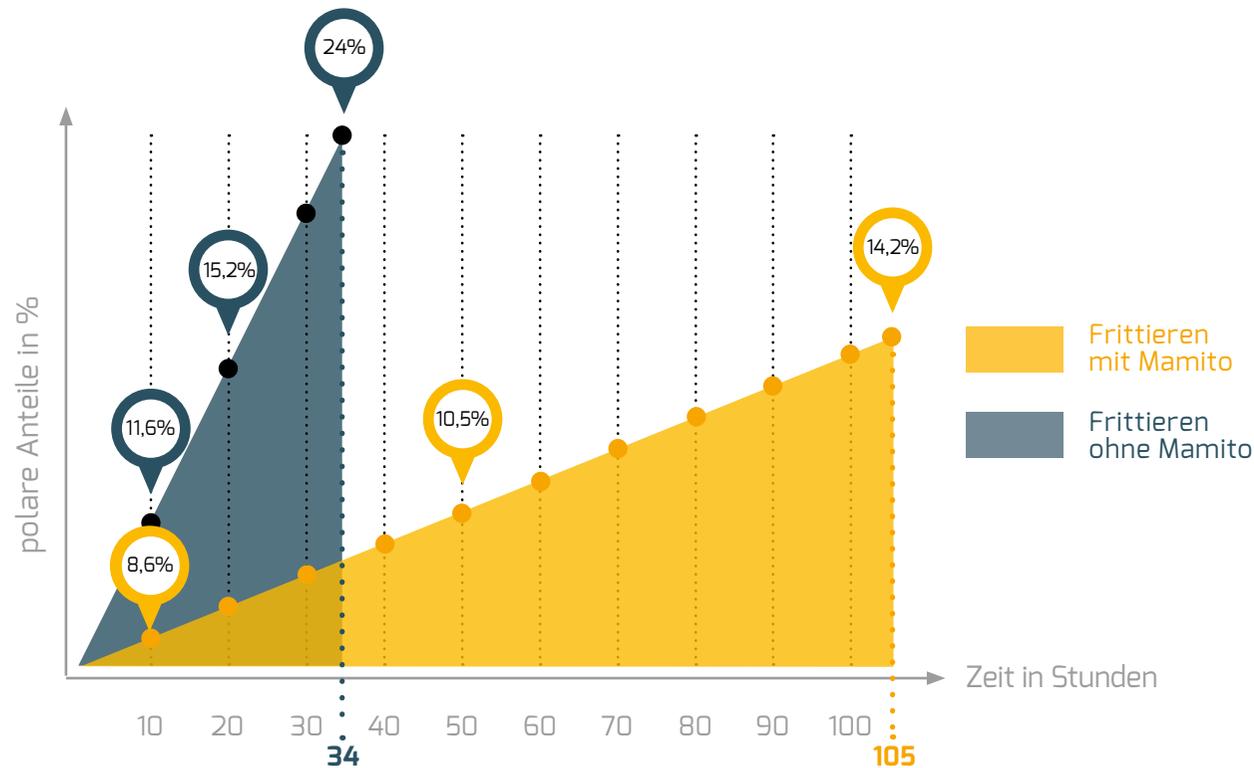
MTec-Dosierer

Kostengünstig nachrüstbar für jede Fritteuse und auch für Siedebackgeräte
Vollautomatische Dosierung der Mamito-Zutaten
Einstellbar für die jeweilige Beckengröße



Entfernt kraftvoll Verharzungen und andere hartnäckige organische Beläge aus Fritteusen
Effektiv in der Anwendung

Mamito: Konstanz, die Kosten senkt.



Entscheidend mehr Gesamtstandzeit: Diese Grafik zeigt anschaulich den Unterschied zwischen einem konventionellen Öl und dem Mamito Frittiersystem. Schon nach kaum mehr als 30 Stunden erreicht das konventionelle Öl polare Anteile von fast 25 % und muss ausgetauscht werden. Das Mamito Frittiersystem ermöglicht problemlos Einsatzzeiten von bis zu 105 Stunden und zeigt dabei keine relevanten Leistungsschwankungen. Das spart Kosten für häufiges Erneuern des Öls – und natürlich auch Arbeitszeit.



„Es ist einfach.
Es ist effektiv.
Qualität nach
meinem Geschmack!“

Martin Stopp
Küchenchef Restaurant Pastis
im „La Maison“, Saarlouis



100 % Natur: Für Genuss ohne Reue.

Gute, gesunde Küche braucht gute, gesunde – sprich natürliche – Zutaten. Das gilt auch beim Frittieren. Das Problem dabei: die begrenzte Haltbarkeit und schnell abnehmende Qualität der Frittieröle in ihrem Lebenszyklus. Schwankungen bei den Zubereitungsergebnissen und ein häufiger, somit kostenintensiver Austausch des Frittieröls sind die Folge.

Das Mamito-System geht hier einen anderen, vollkommen natürlichen Weg: Das Frittieröl wird durch rein natürliche Komponenten hitzestabilisierend optimiert. Die Vorteile: eine hohe Leistungsfähigkeit des Öls von der ersten Minute an, eine konstante Qualität der Produkte und – von großer Kostenrelevanz – eine entscheidend längere Gesamtstandzeit.





Das Mamito-System: Qualität und Leistung, die zu 100 % aus der Natur stammen. Bestens geeignet für die traditionelle wie für die internationale Küche – und natürlich auch für vegetarische und vegane Gerichte. Nachweislich besser – nachweislich effektiver.





Vielfalt,
die inspiriert.



The background is a bright yellow color. A white dotted line starts from the top left and curves downwards towards the bottom right, separating the white text area from the yellow background. The text is positioned on the white side of this line.

Kreativ. Gesund. **Abwechslungsreich.**

Ob gesunder Fisch, frisches Gemüse, ob pur oder von knusprigem Teig umhüllt: Die Küche der Welt hat längst das Frittieren entdeckt und uns um viele köstliche Spezialitäten bereichert. Das Mamito-System gibt Ihnen alle Freiheiten, diese Vielfalt auf Ihre ganz persönliche Art für Ihre Küche zu nutzen und dabei von einer besonders effektiven Lösung zu profitieren.



Trioleine GmbH | Brodheiterstrasse 85 | CH-4663 Aarburg
Tel. +41 79 835 37 39 | info@trioleine.ch | www.trioleine.ch