



MABI-FRITES AG
Pommes-Frites Automaten
Alte Winterthurerstrasse 78
CH 8304 Wallisellen

Telefon: +41(0)44 831 21 32
Fax: +41(0) 44 831 21 33
Email: maurer@mabi-frites.ch
Web: www.mabi-frites.ch

POMMES-FRITES AUTOMATEN

- ➔ **Ausgereift**
- ➔ **Einsatzbereit**
- ➔ **sehr geringer Frittieröl-Geruch**



Technische Daten:

Friteuse:	9.5 Liter Öl
Temperatur Öl:	Fixiert auf 176 C°
Aufheizzeit:	20 C° bis 176 C° = 7 Minuten
Standby:	110 C° bis 176 C° = 3 Minuten

Bedienung

Kassen- oder Handbetrieb:	Einstellbar
Preis pro Portion:	Sfr. / € 1.— bis Sfr./ € 6.—
Grösse der Portionen:	150 gr. Bis 300 gr.
Dauer der Backzeit:	Die 1. Portion 4 Min. /Jede weitere Portion 1 Minute
Temperatur Tiefkühler:	- 18 C°

Leistungen:

- Dauerbetrieb: 3 Kilo Pommes-Frites in 10 Minuten / 18 Kilo Pommes-Frites pro Stunde.
- Ölwechsel nach 50 kg gefrorenen Pommes

Qualitätsgrundsätze:

- Immer die gleiche Kühler Temperatur
- Immer die gleich grossen Portionen
- Immer die gleiche Backzeit
- Immer die gleiche Öltemperatur



Wertschöpfung

Die Kartoffelpflanzer geben sich grosse Mühe diese heikle Bodenfrucht mit aller Sorgfalt an die Verarbeitungsindustrie zu liefern. Die Fabriken machen daraus ein wertvolles Lebensmittel, welches ohne jeglichen Zusatzstoff produziert wird. Die Automatisierung der Pommes-Frites-Garung soll verhindern, dass durch Gleichgültigkeit und Unwissen, die ganze Wertschöpfung in den letzten 10 Minuten bevor der Konsument das Produkt serviert bekommt, zunichte gemacht wird.