



MABI-FRITES AG
Automates à frites
Alte Winterthurerstrasse 78
CH 8304 Wallisellen

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

Automate à frites

➔ **Innovant**

➔ **Clé en mains**

➔ **Très faible odeur de friture**



Données techniques:

Friteuse	9.5 l. d'huile
Température de l'huile	par défaut à 176°C
Préchauffage	7 minutes pour passer de 20°C à 176°C
En fonction	3 minutes pour passer de 110°C à 176°C

Fonctionnement:

Encaissement automatique ou manuel	Programmable
Prix par portion	En CHF ou Euros)
Portions	Programmable, de 1.- à 6.-
Durée de la cuisson	Programmable, de 150 à 300 g
	4 minutes pour la 1 portion
	1 minute pour les suivantes
Produit	Frites congelées
Température de la congélation:	-18°C

Prestations:

- Durée de la cuisson: 3 kg de frites en 10 minutes / 18 kg de frites par heure.
- Changement de l'huile après cuisson de 50 kg de frites

Principes de qualité:

- Température de qualité constante
- Portions de même volume
- Temps de cuisson constant
- Température de l'huile constante



Avantage::

Les producteurs de pommes de terre apportent le plus grand soin à la livraison de pommes de terre à l'industrie. Les entreprises de transformation en font une denrée alimentaire précieuse, sans additifs alimentaires. L'automatisation de la cuisson des pommes frites permet de conserver la qualité irréprochable du produit jusqu'aux consommateurs.