



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

automat do produkcji frytek



perfekcyjny



Gotowy do pracy



Nieznacznym poziomem zapachu oleju



Techniczne dane:

Frytkownica:	9.5 litrów oleju
Temperatura oleju:	Stała na 176°C
Czas podgrzewania:	20 C° aż 176°C = 7 minut
Stan gotowości:	110 C° aż 176°C = 3 minuty

Obsługa:

Przez kasę lub ręcznie:	Do wyboru
Cena za porcję:	
Wielkość porcji:	Od 150 g. do 300 g.
Czas smażenia:	1. porcja 3 min. 30 sek. / każda następną porcją 1 minutę
Temperatura zamrażarki:	Minus 18- C°

Wydajności:

- w ruchu ciągłym : 3 kg frytek za 10 min / 18 kg frytek za godzinę.
- wymiana oleju po 50 kg
- automatyczny program mycia

Gwarancja jakości:

- zawsze jednakowa temperatura mrażaka
- zawsze jednakowa wielkość porcji
- zawsze jednakowy czas przygotowania
- zawsze jednakowa temperatura oleju



Tworzenie wartości

Producenci ziemniaków się starają wyprodukować najlepszą jakość do swoich odbiorców. Automatyzacja produkcji frytek powinna minimalizować utratę jakości podczas ostatnich 10 minut.