



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: mauerer@mabi-frites.ch
Web: www.mabi-frites.ch

Distributore di patatine fritte

- ➔ **idea maturata**
- ➔ **Pronta all'uso**
- ➔ **molto basso l'odore di fritto**



dati tecnici

friggitrice:	9.5 litri d'olio
temperatura dell'olio:	fissata a 176° gradi C
tempo di suriscaldamento:	in 7 minuti da 20° a 176°
Standby:	in 3 minuti da 110° a 176°

USO

uso automatico o manuale:	regolabile
prezzo per porzione:	da 1.— a 6.— Sfr./EUR.
grandezza delle porzioni:	da 150 a 300 grammi
durata di cottura:	la prima porzione in 4 minuti / le seguenti in 1 minuto
temperatura del congelatore:	da meno 18C°

prestazioni

- in uso costante: 3 chili di patatine in 10 minuti / 18 chili di patatine all'ora
- cambio olio dopo 50 kg

garanzia di qualità

- temperatura del congelatore costante
- sempre la stessa grandezza delle porzioni
- sempre i stessi tempi di cottura
- sempre la stessa temperatura dell'olio



valori nutritivi

I coltivatori di patate ci mettono la migliore attenzione possibile per consegnare questo delicato frutto del terreno all'industria che lo elabora. Le fabbriche rendono la patata uno degli alimenti più preziosi, che viene elaborato senza aggiunte chimiche/artificiali.

L'automatizzazione della cottura delle patatine fritte deve garantire che questi valori nutritivi debbano rimanere intatti anche negli ultimi 10 minuti prima che il prodotto venga servito al consumatore. Solo tempi così brevi possono garantire una maggiore fragranza di questo meraviglioso frutto.