



MAMITO
La friture avec système

**Découvrez maintenant
l'univers de la friture.**

Naturel. Sain. Efficace.



De la fascination à la perfection: Mamito.

Naturellement – des frites! Qui ne pense pas à ce classique bien doré à l'évocation du mot « friture »?

Mais pour nous, la friture va bien au-delà : c'est un univers fascinant de plats venus du monde entier – et donc un vrai potentiel d'enrichissement de l'offre dans la restauration traditionnelle et collective, mais aussi pour la boulangerie.

Nous avons développé, pour cet usage professionnel, le **Système Mamito** qui porte la friture au plus haut niveau:

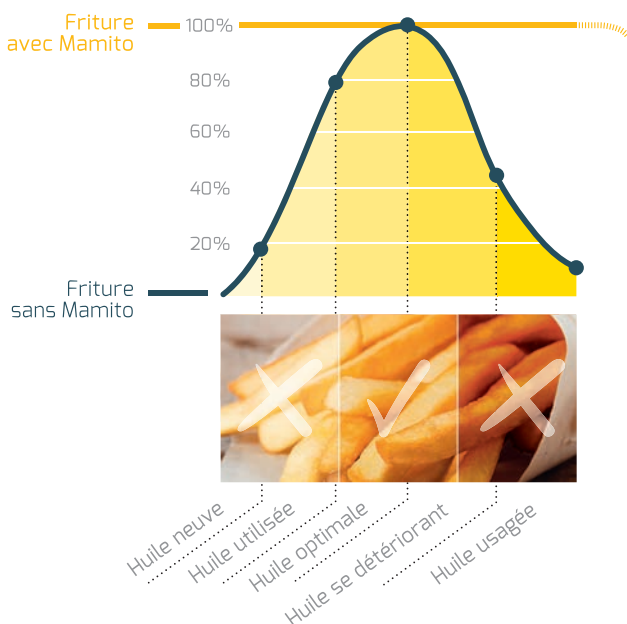
**Une cuisine saine, naturelle, de qualité et
– aspect important –
très efficace et économique.**



WOLFGANG OBERBERGER

L'entreprise Mamito propose des solutions de stabilisation des huiles et graisses sur l'aspect thermique et oxydatif.

Constance et qualité élevée !



- **Durée de cuisson réduite**
- **Forte réduction des coûts**
- **Qualité parfaite dès le début**
- **100 % végétal**



Mamito Extra

Bouteille PET 10 l, bidon PE ou Bag in Box

- Huile de friture premium et hautes performances
- Moins nocif par ex. que les graisses dures bon marché
- Contient déjà l'additif Mamito Classic
- Extrêmement stable et particulièrement performant
- Composition en acides gras parfaite conforme aux recommandations DGE, ÖGE, SGE

Mamito Plus

Bidon PE 10 l

Additif alimentaire pour l'amélioration des huiles de friture et pour l'équilibre de la consommation d'huile

- renouvellement d'huile moins fréquent
- extrêmement stable à haute température
- friture moins grasse
- friture plus rapide
- friture plus saine



Mamito Classic

Additif pour l'amélioration des huiles et des graisses de friture pour la restauration et la boulangerie (bidon 2 l et 5 l)



- 100 % végétal
- Préserve les huiles ou graisses de friture de toute altération (température/oxydation)
- Multiplie la durée de vie des huiles et graisses de friture
- Améliore le niveau de performance de l'huile de friture/graisse
- Améliore la qualité du produit fini

Mamito M330 – Mesure d'huile

.....

- Perfection des contrôles et garantie de la qualité jour après jour
- Utilisation simple
- Renouvellement de l'huile/ graisse au meilleur moment



Nettoyant de base Mamito (1 l)

Nettoyant haute performance contre la résinification

.....

- Élimine efficacement les résidus résinifiés et autres dépôts organiques tenaces des friteuses
- Application efficace

Contenant pour huile de friture Mamito avec fermeture

.....

- Idéal pour recueillir les huiles et les graisses, mais aussi pour les filtrer grâce à son filtre fin
- Le contenant en plastique Hitec robuste, résistant à la chaleur dispose d'un couvercle de sécurité, mais aussi d'un mécanisme d'enclenchement permettant de verser également l'huile en toute sécurité.



Mamito Special – Passoire fine

.....

- Petit outil, grand bénéfice
- L'huile reste propre plus longtemps et réalise de meilleurs produits
- Verser simplement l'huile dans un récipient à travers la passoire fine résistant à la chaleur et la replacer dans la friteuse pour un nouvel usage

Nettoyage de friteuses avec le produit d'entretien pour l'inox Mamito Power Cleaner (bidon 2 l)

.....

Mamito Power Cleaner est une huile végétale sans odeur et au goût neutre pour entretenir les instruments, contenants et machines, notamment les friteuses, utilisés pour la fabrication, le traitement et la distribution de denrées alimentaires. Le produit peut être en contact direct avec des denrées alimentaires. Même en usage très prolongé, aucun résidu résinifié ou collant. Le produit d'entretien pour l'inox ne comporte aucun élément d'origine animale ou issu d'huiles minérales.



Performance et qualité réunies

 **FRYMASTER**



Illustration :
Frymaster Filter
Quick Station

- 🕒 Le filtrage par simple pression sur un bouton
- 🧤 Manipulation minimale des huiles
- 📈 Performances remarquables

Exemples de calculs* :



4 paniers

20 portions
frites/h

80 portions
frites/4h

2,50 €/portion
de frites



26 jours

30% de marchandise utilisée

* Ventes supplémentaires dues à des temps de cuisson plus courts

Un sujet important : l'acrylamide

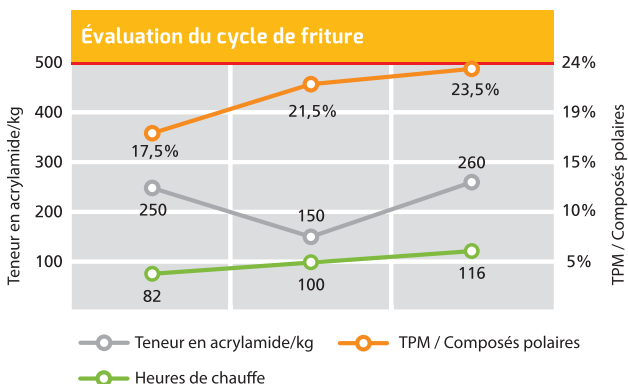
Saviez-vous que la cuisson par friture produit toujours de l'acrylamide ?

Origine: L'acrylamide naît des particules d'asparagine (acide aminé libre) naturellement produites par la réaction de Maillard et des oses réducteurs (fructose et glucose), lors de préparations à haute température et par faible humidité. Il se forme après séchage dans la croûte / la couche superficielle, mais pas au cœur de l'aliment plus humide.

Grâce au Système Mamito, vous restez en dessous des valeurs légales d'acrylamide et vous pouvez enchaîner plus de 100 heures de chauffe.

Avec le Système Mamito, en dessous des valeurs légales

Valeurs indicatives TPM 24 %
et d'acrylamide 500 µg/kg





MAMITO
La friture avec système

Mamito GmbH

Remigiusstraße 1
D-66606 St. Wendel

Téléphone +49 (0) 6854 - 90 80 0

Fax +49 (0) 6854 - 90 80 29

E-mail info@mamito.de

Web www.mamito.de

La société Mamito GmbH travaille depuis 1999
à l'optimisation des processus de friture.

« Une qualité de production au meilleur niveau, associée
à une baisse drastique des coûts et une hausse du
chiffre d'affaires »

Nous apportons des avantages décisifs à nos clients de
la restauration traditionnelle et collective, ainsi que
dans le secteur de la boulangerie. Jugez vous-même!

