

MABI-FRITES AG  
Distribuidores automáticos de patatas fritas  
Alte Winterthurerstrasse 78  
CH 8304 Wallisellen

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



## DISTRIBUIDOR AUTOMATICO DE PATATAS FRITAS



**Innovativo**



**Bien pensado**



**Disponible**



### Datos Técnicos

Freidora:	9,5 litros de aceite
Temperatura del aceite:	fija en 176°C
Tiempo de precalentamiento:	de 20 C° a 176°C = 7 minutos
Standby (disponibilidad):	de 110 C° a 176°C = 3 minutos

### Manejo

Con monedas o manual:	Regulable
Precio de la ración:	De 1.— a 6.—EURO
Peso de la ración:	De 150 gr. a 350 gr.
Duración de la cocción:	La primera ración 4 minutos. Las siguientes raciones 1 minuto.
Temperatura del congelador:	18°C bajo cero

### Prestaciones:

- Funcionamiento continuo: 3,5 Kg de patatas fritas en 10 minutos / 20 Kg por hora
- Cambio de aceite después de 50 kg
- Programa de lavado automático

### Principios de calidad:

- El refrigerador mantiene la temperatura constante
- Las raciones son siempre del mismo tamaño
- El tiempo de cocción no varía
- La temperatura de cocción es siempre la misma



### Creación de riqueza

Los agricultores de patatas ponen todo su empeño en suministrar con gran esmero este delicado fruto de la tierra a la industria transformadora.

Las fábricas elaboran un valioso producto alimenticio sin aditivos.

La automatización de la cocción de las patatas fritas impide que el descuido o la falta de conocimientos destruyan este alimento en los últimos 10 minutos antes de ser servido al consumidor.