

Qualität verbessern - Kosten senken

Schneller, besser und gesünder frittieren

Unser Maxfry Classic nat. verlängert die Lebensdauer von Frittierfetten und -ölen um ein Vielfaches und steigert gleichzeitig die Qualität der darin zubereiteten Speisen. Maxfry Classic nat. enthält Wirkstoffe, die Öle und Fette vor hitze- und oxidationsbedingtem Verfall schützen sowie die Wärmeübertragung von Öl oder Fett auf das Lebensmittel steigern - so erhalten Sie ein besonders langlebiges Frittieröl, das in kürzester Zeit knusprigere und fettärmere Produkte ermöglicht.

Anders ausgedrückt: Sie sparen Geld und Zeit. Maxfry Classic nat. besteht übrigens aus rein pflanzlichen Zutaten und wird ohne synthetische Antioxidantien, Konservierungsstoffe und gentechnisch veränderte Bestandteile hergestellt. Sie sehen - wer Maxfry Classic nat. anwendet, verbessert nicht nur sein eigenes Leben, sondern auch das seines Öles.

Nutzen Sie diesen Vorteil.

Maxfry Classic nat. auf einen Blick:

- ✓ vielfach längere Standzeit des Fettes/Öles
- ✓ knusprigere Produkte
- ✓ fettärmere Produkte
- ✓ seltener Öl- oder Fettwechsel
- ✓ geringerer Energieverbrauch durch niedrigere Temperaturen
- ✓ geringere Schadstoffbelastung durch niedrigere Temperaturen
- ✓ keine Harzbildung mehr am Frittierkorb



Bei uns erfahren Sie, wie Sie mit ein paar Tropfen Maxfry Classic nat.

- ... Ihr Frittieröl ohne zusätzliche Arbeit vielfach solange verwenden können wie bisher.
- ... auf transfettsäurehaltige Blockfette verzichten können, ohne höhere Ölkosten in Kauf nehmen zu müssen.
- ... die Qualität Ihrer Produkte von heute auf morgen deutlich steigern können und das bei geringeren Kosten.

Wenn Sie jetzt interessiert sind, dann sind die Systemlösungen von „Maxfry - Die Frittierprofis“ genau das Richtige für Sie.

Erfolg mit System:



Feinfilter:

Nur sauberes Öl produziert gute Produkte. Durch das regelmässige Filtern können Sie nicht nur die Produktqualität steigern, sondern auch die Standzeit Ihres Öles verlängern.



Automatischer Dosierer:

Die kompakte Doserpumpe nimmt Ihnen das regelmässige Dosieren von Maxfry Classic nat. ab. Einmal installiert, sorgt sie selbständig für die richtige Dosierung.



Schnelltestgerät:

Vertrauen ist gut - Kontrolle besser. Mit dem Testo 265 können Sie einfach und schnell feststellen in welchem Zustand sich Ihr Frittieröl befindet. So sind Sie in jedem Fall auf der sicheren Seite und können Ihre Erfolge mit Maxfry auch direkt kontrollieren.

Weitere Informationen finden Sie auf der nächsten Seite oder unter:

www.maxfry.ch



Maxfry® Classic nat.

Maxfry® Classic nat.

Code	Produktbeschreibung	Stückzahl	Preis
440 04 10	1 l Maxfry Classic nat.	1	95.00
440 04 20	2 l Maxfry Classic nat.	1	179.00
440 04 50	5 l Maxfry Classic nat.	1	379.00
440 01 20*	2 kg Maxfry Filter-Aid, 2 kg Maxfry aide pour filtrer	1	39.00



Maxfry® Classic nat.

Starter-Set

Bestehend aus:

1l Maxfry® Classic nat. / 1 hulu Filter / 2 kg Maxfry® Filter-Aid

Maxfry® Classic nat.

Set de promo

Contenant:

1l Maxfry® Classic nat. / 1 hulu filtre / 2 kg Maxfry® Filter-Aid

Code	Produktbeschreibung	Stückzahl	Preis
440 05 00	Set 3-teilig, Set à 3 pièces	1	191.70



Öl-Handfilter

Filtre pour l'huile

Code	Produktbeschreibung	Stückzahl	Preis
440 25 00	L x B cm: 57 x 23	1	79.00
440 25 50	Ersatz-Filterstapel, L x B cm: 35 x 23, Sac à filtre de rechange	1	59.00



Transportbehälter Olicon®

Récipient de transport Olicon®

Code	Produktbeschreibung	Stückzahl	Preis
440 26 00*	L x B cm: 42 x 35, H cm: 25, Inhalt l: 15, Contenu l: 15	1	298.00



Fritier-Oeltester Testo 265

Mit Maxfry und Testo 265 immer auf der sicheren Seite - und dies in Sekundenschnelle! Testo 265 liefert die Qualität mit Polarenanteilen in Prozent und zugleich die Temperatur des Öles. So wissen Sie genau, in welchem Zustand sich Ihr Frittieröl oder -fett befindet und ob es ausgetauscht werden muss. Die Messung kann unkompliziert im laufenden Betrieb erfolgen.

Testeur d'huile testo 265

Toujours du bon côté avec Maxfry et le testo 265, et cela en quelques secondes! Le testo 265 vous donnera la qualité de votre huile par le taux de composés polaires ainsi que la température de l'huile. Ainsi, vous saurez avec précision, l'état de votre huile, et s'il est nécessaire de la changer. Cette mesure peut aisément avoir lieu, sans interruption de votre procès de friture.

Code	Produktbeschreibung	Stückzahl	Preis
440 22 00	Komplettes Set im Alukoffer, Set complet en coffre d'aluminium	1	620.00

366.-



Tisch-Friteusen

Komplett aus CNS, mit Ablasshahn, abgerundetes, herausnehmbares Becken, stufenloser Temperaturregler bis 190°C, problemlose Reinigung dank herausnehmbarer Heizelemente, Sicherheitsthermostat

Friteuses de table

Complètement en inox, avec robinet de vidange, bac arrondi et amovible, régulateur de température de manière continue jusqu'à 190°C, nettoyage facile grâce à des éléments chauffants amovibles, thermostat de sécurité

Code	Produktbeschreibung	Stückzahl	Preis
431 59 08	l: 8, L x B cm: 26 x 44, H cm: 34, kW: 3.25, V: 230	1	366.00
431 59 16	l: 2 x 8, L x B cm: 52.5 x 44, H cm: 34, kW: 2 x 3.25, V: 230	1	698.00