Procedimento de Filtração

1. Vista o equipamento de segurança (luvas para filtração, escudo facial, avental resistente ao calor).

2. Assegure que a panela do filtro e todas as peças de filtração estejam limpas e secas.

3. Ajuste a máquina de filtração segundo os procedimentos do fabricante.

4. Segure o pacote de Pó para Filtro MAGNESOL® a cerca de 1 pol./2,5 cm acima do filtro de papel e espalhe o conteúdo do pacote de maneira uniforme sobre o filtro de papel. Utilize o pacote inteiro de Pó para Filtro MAGNESOL®.

5. Desligue a fritadeira a ser filtrada. Drene lentamente o óleo para fritura da fritadeira para a panela do filtro.

6. Ligue a máquina de filtração e recircule o óleo para fritura por 5 MINUTOS. Esfregue e limpe as parede internas da fritadeira.

7. Seque totalmente as paredes internas da fritadeira com uma tolha limpa e seca.

8. Depois que a recirculação de 5 minutos estiver concluída, feche a válvula de drenagem e retorne o óleo para fritura à fritadeira.

9. Depois que todo o óleo para fritura retornar à fritadeira, desligue a máquina de filtração.

10. Complete a fritadeira com óleo novo e ligue a fritadeira.

www.magnesol.com
magnesol@dallasgrp.com
1.908.534.7800

DALLAS
The Dallas Group of America, Inc.