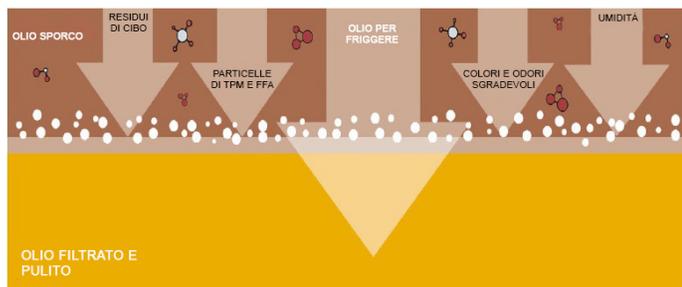


Funzionamento

Filtrando l'olio ogni giorno con Magnesol®, non solo si rimuovono i residui, ma si estraggono anche le impurità liquide solubili che contribuiscono al retrogusto e agli odori dell'olio usato. Diversamente dalle normali polveri filtranti, le particelle Magnesol® attirano come un magnete i sapori e gli odori disciolti, che possono rovinare il cibo fritto, e li rimuovono.



Vantaggi

- Consente di servire delizioso cibo fritto, dorato e croccante
- Riduce l'acquisto di olio per friggere fino al 50%
- Contribuisce a veri risparmi nel bilancio
- È semplice da integrare ai servizi di filtrazione quotidiani
- Porta maggiori profitti
- È rispettoso dell'ambiente
- Riduce lo smaltimento di olio e la pulizia della friggitrice con acqua bollente del 50%
- Migliora la salute e la sicurezza dei dipendenti
- Aumenta la costanza nella qualità dei prodotti
- Aumenta i tempi di mantenimento dei prodotti
- Rimuove gli acidi grassi liberi (FFA), i materiali polari totali (TPM), i colori, i sapori e gli odori

**MIGLIORA LA QUALITÀ
DELL'OLIO PER FRIGGERE
DEL 50% O PIÙ!**

Olio filtrato con Magnesol®
Giorni di durata dell'olio



Punto di frittura ottimale

Olio filtrato con "Brand X"
Giorni di durata dell'olio



Punto di frittura ottimale

Procedura di filtrazione dell'olio



SPARGERE MAGNESOL SU CARTA FILTRANTE
O DIRETTAMENTE NELL'OLIO



SCOLARE L'OLIO DALLA FRIGGITRICE NEL
VASSOIO DI FILTRAZIONE



CONSENTIRE UN RICIRCOLO DI 5-7 MINUTI



PULIRE LA FRIGGITRICE E REINSERIRE L'OLIO
FILTRATO NELLA TINOZZA



ELIMINARE LA CARTA FILTRANTE E I RESIDUI DI
MAGNESOL E PULIRE IL VASSOIO DI FILTRAZIONE
PER ASSICURARSI CHE SIA PRONTO ALL'USO