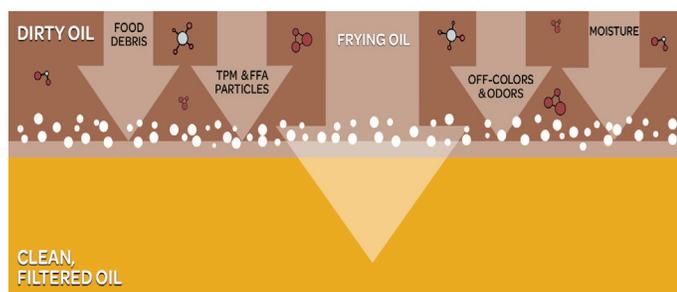


## COMMENT FONCTIONNE MAGNESOL?

Magnesol est activé! Il est différent de tout autre purificateur sur le marché. Filtrer tous les jours avec Magnesol élimine non seulement les débris alimentaires de l'huile, mais extrait également les impuretés liquides solubles qui contribuent aux saveurs et aux odeurs indésirables de l'huile utilisée. Contrairement aux poudres de filtres ordinaires, les particules de Magnesol adissent comme un aimant pour attirer et éliminer les goûts et les odeurs dissous qui peuvent gâter les aliments frits.



## AVANTAGES

- Réduit vos achats d'huile de friture jusqu'à 50%
- Contribue à des économies réelles
- Simple à intégrer dans les services quotidiens de filtration
- Augmentation des bénéfices
- Écologique
- Amélioration de la SST
- Élimination de l'huile de 50% ou moins
- Augmente la consistance du produit
- Des aliments frits homogènes, croustillants et dorés
- Supprime FFA, TPM, couleurs, saveurs et odeurs

**PROLONGE LA DURÉE DE VIE DE L'HUILE DE 50% OU PLUS!**

Filtrée avec Magnesol

Longévité de l'huile en jours



Filtrée sans Magnesol

Longévité de l'huile en jours



SAUPOUDREZ MAGNESOL SUR LE PAPIER FILTRE



VIDangez l'huile de la friteuse dans le bac filtration



Laissez l'huile recirculer pendant 5 à 7 minutes



Nettoyez la friteuse Remplissez la cuve avec l'huile filtrée



Jetez le papier filtre et les résidus de Magnesol Nettoyez votre bac de filtration pour vous assurer qu'il est prêt à l'emploi