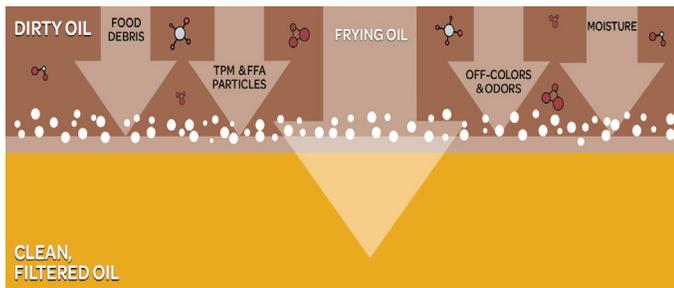


## ¿COMO FUNCIONA MAGNESOL?

Magnesol se activa! Se diferencia de todos los filtrantes de la industria. Filtrando diario con Magnesol no solo elimina los desperdicios de comida del aceite, sino que también contribuye a extraer las impresas líquidas solubles que generan sabores y olores desagradables en el aceite usado. A diferencia de los filtros en polvo tradicionales, las partículas de Magnesol actúan como un imán que atrae y elimina los sabores y olores disueltos que pueden arruinar los alimentos fritos.



## BENEFICIOS

- Reduce sus gastos en aceite para freír hasta un 50%
- Contribuye a ahorros reales en el resultado final
- Simple de integrar en los procedimientos diarios del filtración
- Mayores ganancias
- Amigable con el medio ambiente
- Hasta un 50% menos de desecho de aceite
- Aumenta la consistencia de los productos fritos
- Productos fritos crujientes y dorados
- Elimina FFA's, TPM's, colores, sabores y olores desagradables

**MEJORE LA VIDA ÚTIL DEL ACEITE PARA FREIR POR UN 50% O MAS!**

Aceite filtrado con Magnesol \*

Vida útil del aceite



Aceite filtrado sin Magnesol \*

Vida útil del aceite



ROCÍE MAGNESOL SOBRE EL FILTRO DE PAPEL.



DRENE AL ACEITE DE LA FREIDORA EN EL RECIPIENTE DE FILTRADO



DEJE QU EL ACEITE RECIRCULE DURANTE 5 A 7 MINUTOS



LIMPIE LA FREIDORA VUELVA A COLOCAR EL ACEITE FILTRADO EN LA TINA



DESECHE EL FILTRO DE PAPEL Y LOS RESIDUOS DE MAGNESOL. LIMPIE EL RECIPIENTE DE FILTRADO PARA ASEGURAR QUE ESTÉ LISTO PARA EL PRÓXIMO USO