

POLVO FILTRANTE PRIME FILTER DE HENNY PENNY

PROLONGA LA DURACIÓN DEL ACEITE PARA FREÍR

Mayor vida del aceite limpio y los costos más bajos de aceite.

El polvo filtrante Prime Filter es un compuesto blanco puro y seguro que prolonga la duración del aceite para freír y reduce la frecuencia de compras de aceite en hasta 50 %. Elimina tanto los sólidos como las impurezas disueltas que genera el aceite usado y cumple con las especificaciones de calidad alimentaria establecidas por la FDA, la NSF y el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios de la OMS (JECFA, por sus siglas en inglés).

Polvo filtrante Prime Filter

- ✦ **Prolonga la duración del aceite** para realizar menos compras de aceite y disminuir los costos totales de funcionamiento
- ✦ **Ahorra mano de obra** mediante la reducción de la cantidad de puntos para desecho y el tiempo que se pasa cargando y desechando el aceite
- ✦ **Mejora la calidad y uniformidad de los alimentos** mediante la eliminación de AGL, TPM y olores, colores y malos olores asociados



El polvo filtrante Prime Filter agregado en la tina para un pulido diario mantiene el aceite con buen aspecto y el mejor sabor de los alimentos fritos.

HENNY PENNY
prime filter



12088—caja a granel de 22 lb (10 kg)
ca a de pa uetes de .8 o

Para pedir:
Comuníquese con su distribuidor autorizado de Henny Penny

hennypenny.com

800 417 8417
800 417-8405 Asistencia las 24 horas

LOS ENEMIGOS DEL ACEITE

Caso todo, incluso el uso diario normal, degrada el aceite de freír. Enemigos comunes del aceite:

- Restos carbonizados
- Detergente (contaminantes alcalinos)
- Humedad de los alimentos
- Aire (oxidación)
- Sal
- Calor

REDUCCIÓN DE COMPUESTOS POLARES TOTALES

Todos estos interactúan con el aceite de freír para producir compuestos solubles indigeribles, llamados compuestos polares, que acortan la vida útil. Los compuestos polares totales (TPM) son una medición química de la degradación del aceite. Muchos organismos gubernamentales han impuesto reglamentos que limitan la cantidad de TPM en el aceite de cocción. El polvo filtrante Prime Filter ataca los enlaces moleculares que se forman para crear los TPM, lo cual, a su vez, disminuye los valores de TPM en aceite.

POLVO FILTRANTE PRIME FILTER DE HENNY PENNY

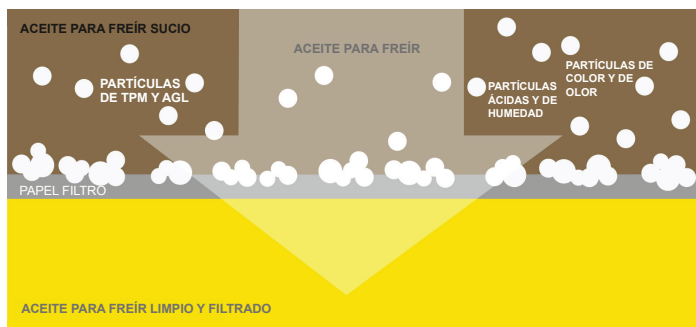
PROLONGA LA DURACIÓN DEL ACEITE PARA FREÍR

Cómo funciona

Cuando el aceite para freír circula con polvo filtrante Prime Filter de Henny Penny durante un pulido, se activan partículas de polvo que actúan como un imán para atraer y eliminar residuos de alimentos y extraer impurezas líquidas solubles, así como sabores y olores disueltos que estropean las frituras.

Con la aglomeración de estas impurezas, los compuestos aumentan tanto de tamaño que no pueden pasar por el medio filtrante de la freidora y, por tanto, no regresan a la tina freidora junto con el aceite limpio.

El polvo se acumula en la parte superior del papel filtro, en tanto el aceite limpio se somete al proceso de filtrado normal y se devuelve a la tina para su uso.



El polvo filtrante Prime Filter atrae y une las impurezas en el aceite, lo que las hace demasiado grandes para pasar por el medio de filtrado.

Ahorros de costos potenciales con el polvo filtrante Prime Filter

	Freidora abierta Serie 320	Freidora de presión PFE 500	Su ubicación
Cantidad de tinas	3	1	
Capacidad de llenado por tina lb	65	48	
Duración promedio del aceite en días	5	7	
Costo del aceite por libra	US\$0,85	US\$0,85	
Costo anual del aceite en la actualidad	US\$12.100	US\$2.122	
Ahorros potenciales de aceite	US\$6.050	US\$1.061	
Costo proyectado (diferencia)	(US\$1.316)	(US\$329)	
Ahorros anuales	US\$4.734	US\$732	

Solo con fines ilustrativos. Los resultados pueden variar.