

# FILTRO PRIME FILTER DE HENNY PENNY

MEJORES PRÁCTICAS: ACEITE PARA FREÍR



## Los seis enemigos del aceite para freír (y como combatirlos)

### 1 -- RESTOS CARBONIZADOS --



Los restos del empanizado y de alimentos se carbonizan, lo que causa una reacción química que descompone el aceite.

#### Evite la carbonización

- Cuele las tinas con frecuencia y use un cepillo para sacar los restos durante el filtrado
- El polvo filtrante Prime Filter y los papeles filtro Prime Filter eliminan AGL y polímeros durante el filtrado
- Use el limpiador Prime Filter en la limpieza para eliminar los restos carbonizados

### 2 ---- DETERGENTE -----



Los residuos de los limpiadores de tinas producen contaminantes alcalinos que oscurecen el aceite y causan malos sabores.

#### Elimine los residuos jabonosos

- Los productos de filtro Prime Filter atrae y elimina las impurezas químicas durante el filtrado
- Solo use agua o limpiador Prime Filter con el hervido o el remojo en frío
- Enjuague y seque completamente las canastillas y herramientas

### 3 ----- HUMEDAD -----



El exceso de humedad de una tina mojada o de alimentos congelados descompone el aceite mediante la hidrólisis.

#### NO agregue agua

- Evite llenar las canastillas de freír directamente sobre la tina abierta
- Asegúrese de que el interior de la tina esté completamente seco después de la limpieza, antes de rellenar con aceite nuevo
- Seque completamente todas las canastillas y herramientas antes de usar

### 4 ----- AIRE -----



El aire fresco en la superficie o en burbujas literalmente arruina el aceite para freír a través de un proceso natural de oxidación.

#### Reduzca la exposición al aire

- Mantenga las tinas tapadas durante la noche y cuando no estén en uso
- Asegúrese de que el aceite circule durante cinco minutos durante el filtrado
- El filtrado de pulido con polvo filtrante Prime Filter reduce considerablemente la velocidad de la formación de AGL que arruinan el aceite

### 5 ----- SAL -----



La sal de los aderezos, el empanizado y el marinado aceleran el proceso de oxidación y liberan exceso de humedad de los alimentos en el aceite.

#### Mantenga la sal alejada del aceite

- Evite sazonar los alimentos fritos sobre las tinas abiertas
- Siga las técnicas adecuadas de empanizado y fritura para minimizar los desprendimientos

### 6 ----- CALOR -----



Freír a altas temperaturas acelera la oxidación térmica, lo que causa que el aceite se descomponga más rápido.

#### Disminuya la temperatura para ahorrar aceite

- Apague las freidoras cuando no estén en uso o reduzca la temperatura de cocción cuando esté inactiva
- Las freidoras de presión cocinan a temperaturas más bajas y se pueden usar para muchos productos fritos

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

# POLVO FILTRANTE PRIME FILTER DE HENNY PENNY

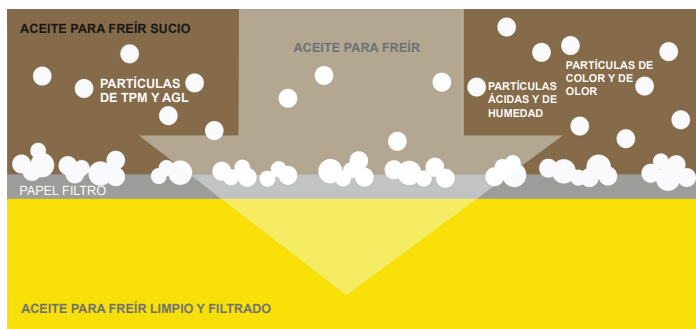
PROLONGA LA DURACIÓN DEL ACEITE PARA FREÍR

## Cómo funciona

Cuando el aceite para freír circula con polvo filtrante Prime Filter de Henny Penny durante un ciclo de 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	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)	
<b>Ahorros anuales</b>	<b>US\$4.734</b>	<b>US\$732</b>	

Solo con fines ilustrativos. Los resultados pueden variar.

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last