

HENNY PENNY PRIME FILTERPULVER

VERLÄNGERUNG DER FRITTIERFETT-LEBENSDAUER



Ein sauberes Fett mit langer Lebensdauer und geringeren Fettkosten.

Prime Filterpulver ist eine sichere, reinweiße Verbindung, die die Lebensdauer von Frittierfett verlängert und die Häufigkeit von Fettkäufen um bis zu 50 % reduziert. Es entfernt sowohl Feststoffe als auch gelöste Verunreinigungen aus gebrauchtem Fett und erfüllt die lebensmittelrechtlichen Spezifikationen der FDA, NSF und JECFA/WHO.

Prime Filterpulver

✦ Verlängert die Fettlebensdauer

für weniger Fettkäufe und niedrigere Gesamtbetriebskosten

✦ Spart Arbeit,

indem es die Anzahl der Entsorgungsstellen und den Zeitaufwand für Fettwechsel und -entsorgung reduziert

✦ Verbessert die Qualität und Einheitlichkeit von Lebensmitteln

durch Entfernen von FFAs, TPMs und damit verbundenen Fehlparfömen, Geröchen und Farben



Prime Filterpulver, das dem Becken beim töglichen Polierfiltern hinzugefügt wird, sorgt dafür, dass Ihr Fett gut aussieht und Ihr Frittiergut optimal schmeckt.

HENNY PENNY
primefilter



12088–10kg(22lbs)Großverpackung
12092 – Schachtel mit 90 Packungen zu 136 Gramm (4.8 oz)

FEINDE DES FETTS

Fast alles, auch der normale tögliche Gebrauch, zersetzt Frittierfett. Häufige Feinde des Fetts:

- Verkohlungen
- Reinigungsmittel (alkalische Verunreinigungen)
- Feuchtigkeit aus Lebensmitteln
- Luft (Oxidation)
- Salz
- Wärme

REDUZIERUNG DER TPM (TOTAL POLAR MATERIAL)

All diese Faktoren interagieren mit dem Frittierfett und erzeugen unverdauliche lösliche Verbindungen, die als polare Materialien bezeichnet werden und die Nutzungsdauer des Fetts verkürzen. Total Polar Materials (TPMs) sind ein chemisches Maß für den Fettabbau. Viele staatliche Stellen haben Vorschriften erlassen, die die Menge der TPMs in Speiseöl begrenzen. Prime Filterpulver greift die molekularen Bindungen an, die zur Bildung von TPMs führen, was wiederum die TPM-Werte im Fett reduziert.

Bestellungen:
Wenden Sie sich an Ihren zugelassenen
Henny-Penny-Händler

hennypenny.com
+1 800 417 8417
+1 800 417 8405 24-Stunden-Support

HENNY PENNY
Engineered to Last

HENNY PENNY PRIME FILTERPULVER

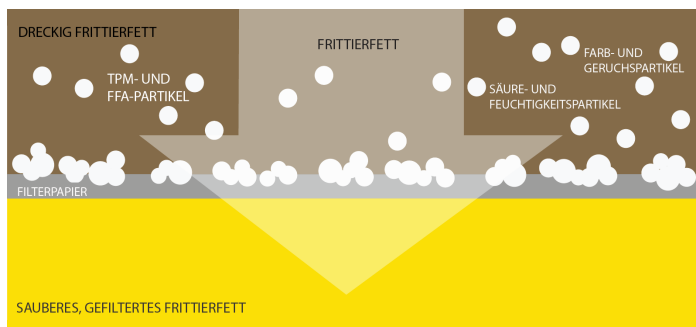
VERLÄNGERUNG DER FRITTIERFETT-LEBENSDAUER

Funktionsweise

Wenn das Frittierfett mit Henny Penny Prime Filterpulver während des Polierfiltrerns zirkuliert wird, werden die Pulverpartikel aktiviert – sie wirken wie ein Magnet, der Speisereste anzieht und entfernt und lösliche flüssige Verunreinigungen, gelöste Geschmacksstoffe und Gerüche, die das Frittiergut verderben, extrahiert.

Durch die Bindung dieser Verunreinigungen aneinander werden die Verbindungen zu groß, um das Filtermedium des Frittiergeräts zu passieren. Sie können daher nicht mit dem sauberen Fett in das Frittierbecken zurückkehren.

Das Pulver verklumpt oben auf dem Filterpapier/dem Filtereinsatz, das saubere Fett durchläuft den normalen Filterprozess und wird zur Verwendung in das Becken zurückgeleitet.



Prime Filterpulver zieht Verunreinigungen im Fett an und bindet sie, sodass sie zu groß sind, um die Filtermedien zu passieren.

Potenzielle Kosteneinsparungen mit Prime Filterpulver	Offenes Frittiergerät der Serie 320	Druckfrittiergerät PFE 500	Ihr Standort
Anzahl der Becken	3	1	
Füllmenge pro Becken	65	48	
Durchschnittliche Fettlebensdauer in Tagen	5	7	
Fettkosten pro lbs	0,85 USD	0,85 USD	
Aktuelle jährliche Fettkosten	12.100 USD	2.122 USD	
Potenzielle Fetteinsparungen	6.050 USD	1.061 USD	
Voraussichtliche Kosten (Differenz)	(1.316 USD)	(329 USD)	
Jährliche Einsparungen	4.734 USD	732 USD	

Nur zur Veranschaulichung. Ihre Ergebnisse können abweichen.