

HENNY PENNY PRIME FILTER

BEWÄHRTE VERFAHREN: FRITTIERFETT



Die sechs Feinde des Frittierfetts (und wie man sie bekämpft)

1 ---VERKOHLUNGEN-----

Krümel von Paniermehl und Lebensmitteln verkohlen und verursachen eine chemische Reaktion, die das Fett zersetzt.

Verhindern Sie Verkohlungen

- Schöpfen Sie Becken häufig ab und bürsten Sie Krümel während des Filterns heraus
- Prime Filterpulver und Prime Filtereinsätze entfernen FFAs und Polymere während des Filterns
- Verwenden Sie Prime Cleaner beim Reinigen, um Verkohlungen zu entfernen

2 ---REINIGUNGSMITTEL---

Rückstände von Beckenreinigern erzeugen alkalische Verunreinigungen, die das Fett verdunkeln und Fehlgerüche verursachen.

Eliminieren Sie Seifenrückstände

- Prime Filterprodukte ziehen chemische Verunreinigungen während des Filterns an und entfernen sie
- Verwenden Sie nur Wasser oder Prime Cleaner beim Auskochen oder Kalteinweichen
- Körbe und Werkzeuge gründlich ausspülen und trocknen

3 ---FEUCHTIGKEIT-----

Überschüssige Feuchtigkeit aus einem nassen Becken oder gefrorenen Lebensmitteln zersetzt das Fett durch Hydrolyse.

KEIN Wasser hinzufügen

- Vermeiden Sie das Befüllen von Frittierkörben direkt über dem offenen Becken
- Vergewissern Sie sich, dass das Beckeninnere nach dem Reinigen vollständig trocken ist, bevor Sie frisches Fett einfüllen
- Alle Körbe und Werkzeuge vor dem Gebrauch gründlich abtrocknen

4 ---LUFT-----

Frische Luft an der Oberfläche oder in Blasen verdirbt das Frittierfett buchstäblich durch einen natürlichen Oxidationsprozess.

Luftwirkung reduzieren

- Halten Sie die Becken über Nacht und bei Nichtgebrauch abgedeckt
- Stellen Sie sicher, dass das Fett während des Filterns fünf Minuten lang zirkuliert
- Das Polieren des Filters mit Prime Filterpulver verlangsamt die Bildung von FFAs, die das Fett verderben, erheblich

5 ---SALZ-----

Salz aus Gewürzen, Panierungen und Marinaden beschleunigt den Oxidationsprozess und gibt überschüssige Feuchtigkeit aus Lebensmitteln an das Fett ab.

Salz vom Fett fernhalten

- Vermeiden Sie das Würzen von Frittiergut über offenen Becken
- Befolgen Sie korrekte Panier- und Frittiertechniken, um ein Abfallen der Panierung zu minimieren

6 ---WÄRME-----

Frittieren bei hohen Temperaturen beschleunigt die thermische Oxidation, wodurch sich das Fett schneller zersetzt.

Senken Sie die Temperatur, um Fett zu sparen

- Schalten Sie Frittiergeräte aus oder reduzieren Sie die Gartemperatur, wenn sie nicht in Gebrauch sind
- Druckfrittiergeräte garen bei niedrigeren Temperaturen und können für viele Frittierprodukte verwendet werden

HENNY PENNY
Engineered to Last

HENNY PENNY PRIME FILTERPULVER

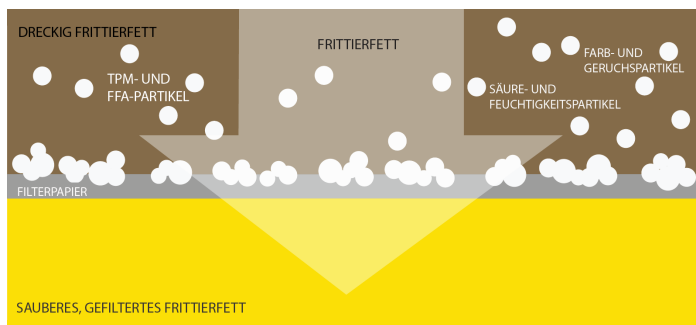
VERLÄNGERUNG DER FRITTIERFETT-LEBENSDAUER

Funktionsweise

Wenn das Frittierfett mit Henny Penny Prime Filterpulver während des Polierfilterns 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 Frittiergerät 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.

HENNY PENNY
Engineered to Last