

POUDRE PRIME FILTER HENNY PENNY

PROLONGE LA DURÉE DE VIE DE L'HUILE



Pour une huile plus propre et moins coûteuse.

La poudre Primer Filter est un mélange d'un blanc pur sans danger qui prolonge la durée de vie de l'huile — réduisant jusqu'à 50 % la fréquence d'achat d'huile. Elle retire les impuretés solides et dissoutes de l'huile utilisée, et respecte les caractéristiques de qualité alimentaire établies par la FDA, NSF et le JECFA de l'OMS.

Poudre Prime Filter

- ✦ **Prolonge la durée de vie de l'huile** pour réduire les achats en huile et les coûts d'exploitation globaux
- ✦ **Économise les manipulations** en réduisant le nombre de points de rejet et le temps passé à changer et à jeter l'huile
- ✦ **Améliore la qualité et l'uniformité de la nourriture** en éliminant les acides gras libres, les MPT et les arômes, odeurs et couleurs associés



La poudre Prime Filter ajoutée à la cuve pour la filtration de polissage quotidienne garde votre huile propre et rend vos aliments plus savoureux.

HENNY PENNY
prime filter



12088—10kg (22lb) en vrac
12092—boîte de 90 paquets de 136 g (4.8 oz)

LES ENNEMIS DE L'HUILE

L'huile de friture se détériore à cause de presque tout, y compris l'utilisation quotidienne normale. Les ennemis communs de l'huile :

- Le carbone
- Les détergents (contaminants alcalins)
- L'humidité des aliments
- L'air (oxydation)
- Le sel
- La chaleur

LA RÉDUCTION DES MATIÈRES POLAIRES

Tous ces éléments interagissent avec l'huile de friture pour produire des composés solubles indigestes appelés matériaux polaires qui raccourcissent sa durée de vie utile. Les Matières Polaires Totales (MPT) sont une mesure chimique de la dégradation de l'huile. De nombreux organes gouvernementaux ont adopté des réglementations qui limitent la quantité de MPT dans l'huile de cuisine. La poudre Prime Filter attaque les liens moléculaires qui se forment pour créer des MPT qui à leur tour réduisent les valeurs de MPT dans l'huile.

Pour commander :
Contactez votre distributeur Henny Penny local
pour commander

hennypenny.com
800 417 8417
800 417-8405 Assistance 24h/24

HENNY PENNY
Engineered to Last

POUDRE PRIME FILTER HENNY PENNY

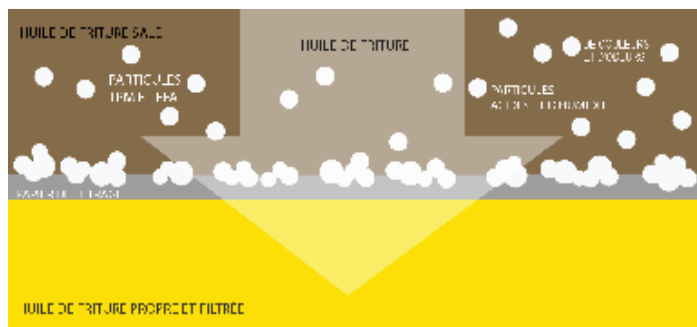
PROLONGE LA DURÉE DE VIE DE L'HUILE

Comment ça marche

Lors de la circulation de l'huile de friture avec de la poudre Primer Filter Henny Penny pendant un filtrage de traitement, les particules de la poudre sont activées — agissant comme un aimant qui attire et retire les débris de nourriture, et extrait les impuretés liquides solubles, les saveurs et les odeurs qui gâchent le goût de vos aliments.

En liant ces impuretés ensemble, les mélanges deviennent trop larges pour passer à travers le moyen de filtrage de la friteuse et ne peuvent plus revenir au bac de la friteuse avec une huile propre.

La poudre se regroupe sur le dessus du papier/pad filtrant, l'huile propre suit le procédé normal de filtrage et revient au bac pour utilisation.



La poudre Prime Filter attire et lie les impuretés dans l'huile, les rendant trop grandes pour passer à travers les supports filtrants.

Réductions de coûts possibles en utilisant la poudre Prime Filter

Friteuse ouverte
Modèle 320

Friteuse à pression
PFE 500

Votre localité

Nombre de cuves

3

1

Capacité de remplissage par cuve (kilos)

29

21

Durée de vie moyenne de l'huile en jours

5

7

Coût de l'huile par kilo

\$0,85

\$0,85

Coût annuel en huile actuel

\$12 100

\$2 122

Économies possibles en huile

\$6 050

\$1 061

Coût prévu (différence)

(\$1 316)

(\$329)

Économies annuelles

\$4 734

\$732

À titre d'illustration uniquement. Vos résultats peuvent différer.

HENNY PENNY
Engineered to Last