

# HENNY PENNY PRIME FILTER

MEILLEURES PRATIQUES : HUILE DE FRITURE



## Les six ennemis de l'huile de friture (et comment les combattre)

### 1 LE CARBONE



Les résidus de chapelure et de nourriture se carbonisent, créant une réaction chimique qui détériore l'huile.

#### Éviter la carbonisation

- Écumer régulièrement les cuves et brosser pour retirer les résidus pendant le filtrage
- La poudre et les pads filtrants Prime Filter retirent les acides gras libres et les polymères pendant le filtrage
- Utiliser le nettoyant Prime Cleaner lors du nettoyage pour éliminer toute carbonisation

### 2 LES DÉTERGENTS



Les résidus des nettoyants de cuve produisent des contaminants alcalins qui brunissent l'huile et dégagent des odeurs désagréables.

#### Éliminer les résidus de savon

- Les produits Prime Filter attirent et éliminent les impuretés chimiques pendant le filtrage
- Utiliser uniquement de l'eau ou du nettoyant Prime Cleaner avec ébullition ou trempage à froid
- Rincer soigneusement et sécher les paniers et les outils

### 3 L'HUMIDITÉ



L'excès d'humidité dans une cuve ou l'utilisation de produits alimentaires congelés décomposent l'huile par hydrolyse.

#### Ne PAS ajouter d'eau

- Éviter de remplir les paniers directement au-dessus de la cuve ouverte
- S'assurer que l'intérieur de la cuve est complètement sec après le nettoyage avant de remplir d'huile fraîche
- Sécher soigneusement tous les paniers et outils avant utilisation

### 4 L'AIR



Le contact avec l'air dégrade la qualité de l'huile lors d'un processus naturel d'oxydation.

#### Réduire l'exposition à l'air

- Garder les cuves couvertes pendant la nuit et lorsqu'elles ne sont pas utilisées
- S'assurer que l'huile circule pendant cinq minutes durant le filtrage
- Vernir le filtre avec la poudre Prime Filter ralentit de manière significative la formation d'acides gras libres qui gâchent l'huile

### 5 LE SEL



Le sel d'assaisonnement, des pains et des marinades accélère le processus d'oxydation et libère l'excès d'humidité des aliments dans l'huile.

#### Tenir le sel à l'écart de l'huile

- Éviter d'assaisonner les aliments au-dessus des cuves ouvertes
- Suivre les techniques appropriées de chapelure et de friture pour minimiser les déversements

### 6 LA CHALEUR



La friture à haute température accélère l'oxydation thermique, ce qui entraîne une dégradation plus rapide de l'huile.

#### Réduire la température pour économiser de l'huile

- Éteindre les friteuses lorsqu'elles ne sont pas utilisées ou réduire la température de cuisson lorsqu'elles sont inactives
- Les friteuses à pression cuisent à basse température et peuvent être utilisées pour de nombreuses recettes

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

# POUDRE PRIME FILTER HENNY PENNY

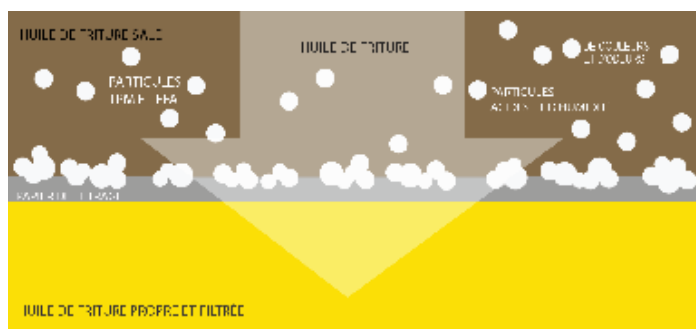
PROLONGE LA DURÉE DE VIE DE L'HUILE

## 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)	
<b>Économies annuelles</b>	<b>\$4 734</b>	<b>\$732</b>	

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

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last