

Food Ingredients & Technology



Magnesol®

Frittieröl Filtersysteme und Magnesol® Produkte

Your FI&T

MAGNESOL®



Beim Frittieren werden Fette und Öle durch eine Reihe chemischer Prozesse verändert. Weiterhin gibt das Frittiergut Farb- und Geschmacksstoffe an das Frittieröl ab. Im Ergebnis wird das Öl dunkel und gibt einen schlechten Geschmack an das Frittiergut ab, das Öl raucht und die Fritteusen verschmutzen stärker. Filtrieren mit MAGNESOL®XL oder einem MAGNESOL® UNIPAD verlängert die Lebensdauer des Öles.

Was ist MAGNESOL®?

Magnesol® ist ein Filterstoff für Öle und Fette. Magnesol filtert Teilchen kleiner 1 Mikrometer und absorbiert Geruchs- und Geschmacksstoffe aus dem Öl. Das Resultat ist eine deutlich längere Gebrauchszeit, besserer Geschmack und ein besseres Frittierergebnis. Magnesol® erfüllt die europäischen Rechtsvorschriften und die Anforderung der US FDA (Food and Drug Administration).

Wie funktioniert MAGNESOL®?

Magnesol® wird aktiviert. Hierdurch funktioniert es anders als viele andere Filtrierpulver. Durch die Aktivierung entfernt es nicht nur die harten Teile, sondern auch die aufgelösten Teile. Wie ein Magnet bindet Magnesol die Verschmutzungen. Dadurch werden Geruchs-, Farb- und Geschmacksstoffe sowie polare Teilchen aus dem Öl entfernt, die Moleküle des Öles werden langsamer aufgebrochen.

DREI SÄULEN

ERSPARNIS

ERSPARNIS FÜR DEN BENUTZER

Ersparnis für den Benutzer: Durch tägliches Filtern mit Magnesol® kann bis zur 50% vom alt Öl gespart werden. Die Gebrauchszeit des Öles wird in vielen Fällen verdoppelt. Dies spart viele Euro.

QUALITÄT

QUALITÄT

Die Qualität des Öles bleibt über eine längere Zeit erhalten. Die Produkte bleiben knusprig bei gleichbleibendem Geschmack und behalten eine schönere Farbe.

GRÜNES

GRÜNES UNTERNEHMERTUM

Grünes Unternehmertum. Filtern mit Magnesol® reduziert die Öl-Abfälle. Weniger Agrarflächen werden für die Herstellung von Öl benötigt, weniger Öl wird produziert und transportiert.

Anweisungen zur Verwendung von MAGNESOL® XL mit einem eingebauten FIT-Filter, Filtrieranlage mit Papier oder FIT-Filterwagen.

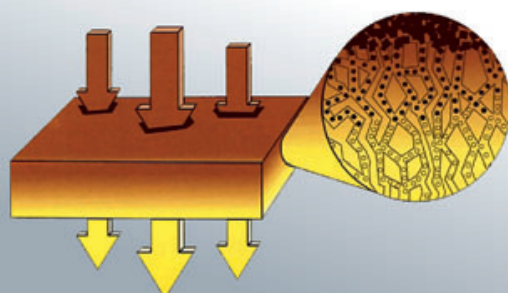
1. Schütten Sie die Menge von 0,5% des gesamten Ölvolumens aller Fritteusen an Magnesol® XL auf Ihren Filter (Nur 50 Gramm pro 10 Liter Öl). Zur Staubreduzierung direkt über dem Filter schütten.



2. Schließen Sie den Sammeltrichter (Fettlade) mit dem Filter und schieben Sie es in Position.



3. Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie das Öl in den Sammeltrichter (Fettlade) laufen, schalten Sie die Zirkulations Pumpe an, um das Öl 4 bis 6 Minuten über dem Filter mit Magnesol® XL in Umlauf zu setzen.
4. Pumpen Sie das Öl nach 4 bis 6 Minuten zurück in die Fritteuse und füllen Sie das Frittieröl auf das richtige Niveau nach.
5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 für alle Fritteusen.
6. Lassen Sie den Filter abkühlen und schöpfen Sie das Magnesol® XL Filterpulver und die Verschmutzungen des Filters mit einem Spachtel oder Messer vom Filter.



Wichtig:

- 1) Filtrieren Sie immer in folgender Reihenfolge: Französisch Frites, Snacks, Fisch.
- 2) Immer mit heißem Öl filtern (minimale 160°C) und für mindestens 5 Minuten.
- 3) Filtern Sie täglich mit Magnesol® XL (ein Tag ohne Magnesol® XL => -20 % Gebrauchszeit)
- 4) Filtern Sie mit mindestens 0,5 % Magnesol® XL

An zur wenden bei:

- 1) Ein FIT-Filter ist in den meisten Fritteusenwänden mit zentralen Sammeltrichter (Fettlade) und Pumpe einzubauen.
- 2) Die meisten vorhandenen Filtersystemen mit Papier können Magnesol® XL verarbeiten.
- 3) FIT-Filter Wagen kan als eigenständige Einheit verwendet werden.

Funktion

Magnesol® entfernt Teile kleiner 1 Mikrometer durch Tiefenfiltration und bindet selbst aufgelöste Verschmutzung. Dies nennt man Adsorptionsfiltrierung. Das Ergebnis: Eine sauberere, bessere Qualität, eine längere Lebensdauer des Öles.

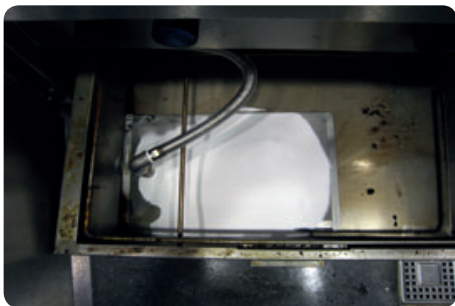
Probleme, ursache und lösungen beim filtrieren mit MAGNESOL®

Problem	Ursache	Lösung
Kein Öl-Volumenstrom	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leck in der Ansaugleitung 2. Feuchtigkeit/Luft in die Zirkulationspumpe 3. Filter verstopft 4. Pumpe an der Verschleißgrenze 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reparatur Leck 2. Pumpe 2-3 Minuten laufen zu lassen. 3. Reinigen Sie den Filter 4. Eine neue Pumpe wird benötigt
Keine Verbesserung des Öls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Loch im Magnesol auf dem Filter 2. Ungenügende Dosierung 3. Zirkulationszeit zu kurz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie die Schutzplatte 2. Verwenden Sie 0,5 % Magnesol® 3. Längere Zirkulationszeit
Schaumenden Öl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fritteuse ist stark verschmutzt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen/ Auskochen der Fritteuse
Schwarze Punkte auf den Produkten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Auflösen von Verschmutzungen aus der Fritteuse 2. Zu starke Verschmutzung durch die Produkte 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen / Auskochen der Fritteuse 2. Öfter filtrieren
Öl Leck	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sammeltrichter (Fettlade) öffnen nach dem Filtrieren 2. Schutzplatte ist falsch 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Halten Sie den Sammeltrichter (Fettlade) geschlossen 2. Setzen Sie die Schutzplatte in die richtige Position
Keine Verbesserung der Gebrauchszeit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosierung zu niedrig 2. Zu starke Verschmutzung der Fritteuse 3. Loch im Magnesol auf dem Filter 4. Nicht jeden Tag filtriert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie 0,5 % Magnesol® 2. Reinigen / Auskochen der Fritteuse 3. Verwenden Sie die Schutzplatte / Dosieren Sie mehr Magnesol® 4. Jeden Tag filtrieren
Zuviel Staubbildung vom Magnesol® XL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu hoch und kräftig hinzugefügt 2. Ansaugen von Luft in der Fritteuse (nur bei Gasfritteusen) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Magnesol® vorsichtig ausgießen 2. Magnesol® vor Gebrauch mit etwas kaltem Öl vormischen

Reinigung

Reinigung FIT Filter: Drehen Sie die Verbindung auf dem Filter los. Ziehen Sie den Filter auseinander und legen sie den Filter eine Nacht in warmes Wasser und Soda. Danach kann der Filter in die Spülmaschine. Den Filter nach dem Spülgang mit ein wenig Essig neutralisieren. Setzen Sie den Filter ineinander und platzieren Sie ihn wieder in den Sammeltrichter/ Schublade.

Aufgepasst: Immer den Filter zusammen mit Magnesol benutzen, Magnesol schützt den Filter und sorgt dafür das Verschmutzung aus dem Öl nicht auf dem Filter haftet. Wir raten, 1 mal im Monat den Filter nach obiger Vorschrift zu reinigen.



MAGNESOL® entfernt mehr Verschmutzung aus Öl

