

Food Ingredients & Technology



DALLAS

Magnesol®

Frituurolie filtratiesystemen & Magnesol® producten

Your FI&T

MAGNESOL®

Tijdens het frituren breken oliën en vetten af door een reeks van chemische processen. Ook geven producten smaak en kleur af aan de olie. Het resultaat is olie die donker wordt, smaak afgeeft en slechter frituurt. Ook rookt de olie meer en frituurpannen vervuilen.

Om olie langer goed te houden kan deze gefilterd worden met MAGNESOL® XL of een MAGNESOL® UNIPAD.

Wat is MAGNESOL®?

Magnesol® is een filtratiehulpmiddel om gebruikt te worden bij het filteren van frituurolie en vetten. Magnesol® verwijderd tijdens het filteren vaste delen tot kleiner als 1 micron en adsorbeert opgeloste delen zoals geur, kleur en smaakstoffen, wat een schonere olie oplevert die langer meegaat, beter van smaak blijft en beter frituurt. Magnesol® voldoet aan de Europese regelgeving en de Amerikaanse FDA (Food and Drug Administration).

Hoe werkt MAGNESOL®?

Magnesol is geactiveerd. Hierdoor werkt het anders als veel andere filtratiemiddelen. Door het activeren verwijderd Magnesol® niet alleen de vaste delen maar ook opgeloste vervuiling. Deze vervuiling wordt als een magneet aan Magnesol® gebonden. Hierdoor kunnen geur-, kleur- en smaakstoffen en polaire delen uit de olie verwijderd worden. Door deze componenten te verwijderen zal de olie ook minder snel bederven tijdens gebruik.

DRIE PIJLERS

BESPARING

BESPARING

Besparing voor de gebruiker. Dagelijks filteren met Magnesol® kan al gauw 50% van de afvalolie besparen. De standtijd wordt in vele gevallen verdubbeld. Dit bespaart vele €€€.

KWALITEIT

KWALITEIT

De kwaliteit van de olie blijft over langere tijd goed. Dit geeft betere producten met minder smaakafwijking en een mooie kleur die krokant zijn.

DUURZAAM

DUURZAAM

Duurzaam ondernemen. Filtreren met Magnesol® reduceert de olieafval. Minder grond zal in gebruik zijn voor de productie van olie, minder hoeft geproduceerd en getransporteerd te worden.

Instructies voor gebruik van MAGNESOL® XL met een ingebouwd FIT-filter.

1. Giet 0,5% van het olievolume aan Magnesol® XL op het filter. Dat is 50 gram/10 liter. Giet vlak boven het filterscreen om stof te verminderen. De 0,5% is gebaseerd op de inhoud van alle frituren samen.



2. Sluit de opvangbak met het filter en duw deze in positie in de frituurwand.



3. Zet de frituur uit en drain de olie in de opvangbak, zet de pomp aan en circuleer de olie 4 tot 6 minuten over het filter met Magnesol® XL. Spoel de frituur met retourolie uit de pomp en een soeplepel/pollepel om vervuiling te verwijderen.

4. Pomp de olie terug naar de frituur en vul de frituur aan met extra olie tot het juiste niveau.

5. Herhaal stap 3 en 4 voor alle frituurbakken.

6. Laat de opvangbak met filter afkoelen en schep de Magnesol® XL en vervuiling van het filter met een plamuurmes/spatel. Vuil kan in de vetton.

Belangrijk:

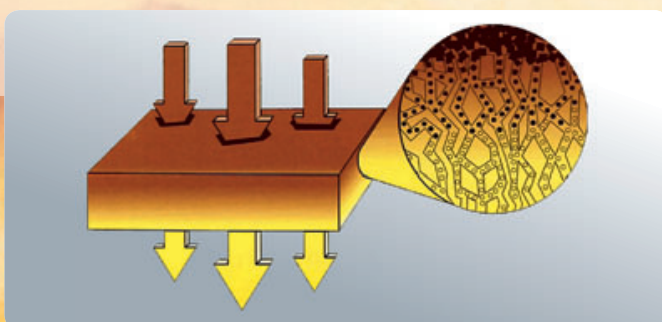
- 1) Filter altijd in de volgende volgorde: Patat, Snacks, Vis.
- 2) Filter altijd met hete olie (minimaal 160°C) en voor minimaal 5 minuten.
- 3) Filter iedere dag met Magnesol® XL (een dag zonder Magnesol® XL = -20% standtijd)
- 4) Filtreer altijd met minimaal 0,5% Magnesol® XL. Bij zeer zware vervuiling kan de dosering iets verhoogd worden.

Te gebruiken door:

- 1) Een FIT-Filter is in de meeste frituurwanden met centrale vetlade en pomp in te bouwen.
- 2) Bestaande filtersystemen met papier kunnen in de meeste Magnesol®XL verwerken.
- 3) FIT-Filter trolleys kunnen als zelfstandige units gebruikt worden.

Werking:

Magnesol® verwijdert delen kleiner als 1 micron door dieptefiltratie en bindt opgeloste vervuiling aan zich. Dit heet adsorptiefiltratie. Resultaat: Een schonere, heldere olie beter van kwaliteit die langer meegaat.

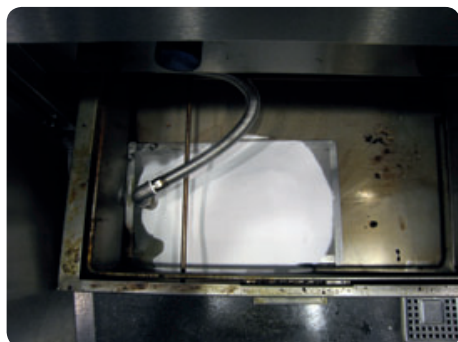


Problemen en oplossingen bij filteren met MAGNESOL®

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Geen oliestroom	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lek in de zuigleiding 2. Vocht/lucht in pomp 3. Filter verstopt 4. Pomp versleten 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Repareer lek 2. Laat pomp 2-3 minuten draaien. 3. Reinig filter-screen 4. Nieuwe pomp nodig
Geen verbetering olie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gat in filtercake 2. Onvoldoende dosering 3. Circulatietijd te kort 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik beschermplaat 2. Gebruik 0,5% 3. Circuleer langer
Schuimen olie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teveel aanslag frituur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uitkoken
Zwarte puntjes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Loskomen aanslag 2. Teveel vervuiling product 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vaker filteren of uitkoken 2. Vaker filteren
Olielekkage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lade open na filteren 2. Beschermplaat verkeerd 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lade dichthouden 2. In juiste positie leggen
Geen verbetering standtijd	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosering te laag 2. Teveel aanslag in frituur 3. Gat in filtercake 4. Niet elke dag filteren 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik 0,5% 2. Uitkoken 3. Gebruik beschermplaat/doseer meer Magnesol® 4. Filter elke dag
Teveel stuiven Magnesol XL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Te hoog en wild toevoegen. 2. Aanzuig ketels trekken het in het meubel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laag en voorzichtig uitgieten, 2. Met iets koude olie Magnesol® XL vormengenen in de keuken voor gebruik

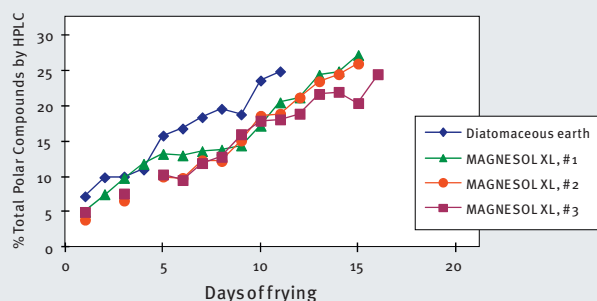
Reinigen FIT-Filter:

Draai de koppeling op het filterscreen los, haal het filter uit elkaar, week het filterscreen een nacht in heet water en soda, was hem in de vaatwasser, neutraliseer in water met een beetje azijn, zet het filter in elkaar en plaats het terug in de vetlade.



MAGNESOL® verwijdert meer vervuiling uit olie

MAGNESOL® XL: % Total Polars versus Days of Frying



MAGNESOL® XL: Photometric Color versus Days of Frying

