

# Magnesol® XL Ölreinigungssystem

## Geeignet für FKE Fritteusen



### Sparen Sie an ihren Ölhaushalt und Verbessern Sie der Qualität der Speisen

- Magnesol® XL verlängert die Lebensdauer Ihres Frittier Öl

Täglicher Verwendung der Magnesol® XL Ölreinigung sichert Ihren Frittier Öl eine lange Lebensdauer. Das Magnesol Pulver wirkt wie einen Magnet und auffängt Speiseresten und Micro-Partikeln in dem Reinigungsprozess. Das Frittier Öl wird gründlich gereinigt und hat einer längeren Lebensdauer nach eine Reinigung mit Magnesol® XL.

Magnesol® XL ist ein synthetisches Magnesium Silikat und ist für den Einsatz in der Lebensmittelproduktion zugelassen.

### Vorteile das Ölreinigungssystem mit Magnesol® XL

- Ölverbrauch wird mit min. 50%. Reduziert
- Lebensdauer das Öl wird verlängert und der Qualität des Öles wird für längere Zeit behalten
- Geruch vom Frittieren wird reduziert
- Sowohl feste als aufgelöste Partikeln im Öl wird entfernt
- Ab nur eine Reinigungsvorgang am Tag
- Niedrige Kosten, nur eine EURO pro Reinigung (bis zu 23 Liter Öl) mit Magnesol® XL Ölreinigungspulver





## Öl Systemdaten

Minimum ein Reinigungszyklus pro Tag

Ein Reinigungszyklus dauert nur 10 Minuten

Wird mit einen Refill-Eimer Geliefert

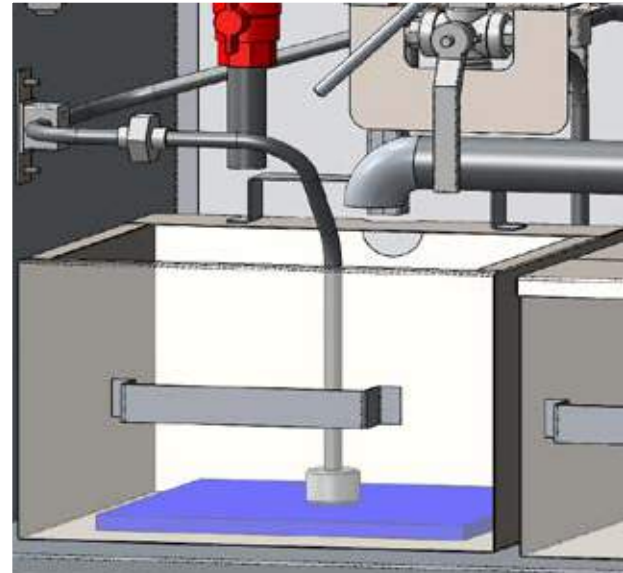
Metallfilter können in der Spülmaschine gereinigt werden

Einfache Trennung das Filter

Das Öl wird in den Boden des Gefäßes eingepumpt, um das Oxidation des Öls zu minimieren

Das Ölreinigungssystem kann nicht nachgerüstet werden.

Die Modelle FKE 2010 und 2014 werden ohne Nachfüllbehälter geliefert.



### Ölreinigung System ist für folgende Modelle verfügbar:

- FKE 169 DG
- FKE 1615 DG
- FKE 2010 G
- FKE 2014 G
- FKE 3619 TG
- FKE 3621 TG

