

# FrittierölRegeneration mit Magnesol® – so einfach geht's

Anleitung und Informationen zur Anwendung  
mit Filterbox und Filterwagen für die tägliche  
Regeneration von Frittieröl und Frittierfett.

## Die tägliche Magnesol®-Dosiermenge bestimmen

$$\begin{array}{|c|} \hline \text{Füllvolumen} \\ \hline \text{der Fritteuse in Liter} \\ \hline \end{array} \quad \times \quad \boxed{10 \text{ g M}^{\text{®}}} \quad = \quad \begin{array}{|c|} \hline \text{Dosiermenge} \\ \hline \text{für eine Regeneration} \\ \hline \end{array}$$

Die tägliche Dosierung für eine Regeneration mit Filterwagen oder Filterbox ist einfach zu merken:  
Für 1 Liter Frittieröl dosiert man 10 Gramm Magnesol®.



Beispielrechnung

$$\begin{array}{|c|} \hline 12 \text{ Liter} \\ \hline \end{array} \quad \times \quad \boxed{10 \text{ g M}^{\text{®}}} \quad = \quad \begin{array}{|c|} \hline 120 \text{ Gramm} \\ \hline \end{array}$$

Magnesol® ist geeignet für alle Stand- und Bandfritteusen, hersteller- und füllmengenunabhängig, für alle Arten von Frittieröl und -fett und für den Einsatz mit einer Filterbox oder einem Filterwagen.

**Solfina**  
simply satisfied

Magnesol®

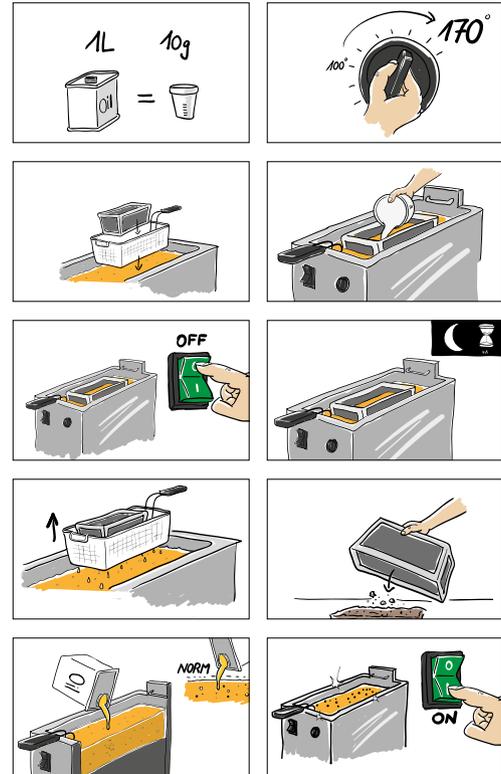
# Anwendung mit der Filterbox

Bei wenigen Litern wird mit der Filterbox gearbeitet.

1. Filterbox in den Frittierkorb stellen
2. Pulver in die Filterbox streuen
3. Fritteuse ausschalten und nach Hause gehen
4. Regenerationsdauer: vier Stunden (oder über Nacht)

Den Filterkuchen aus der Filterbox entfernen.  
Filterbox grob reinigen. Bitte ohne Seife.

Die Anleitung für die Regeneration mit Filterbox gibt es in DIN A4  
als Download auf: [solfina.li/wissen/downloads/](http://solfina.li/wissen/downloads/)



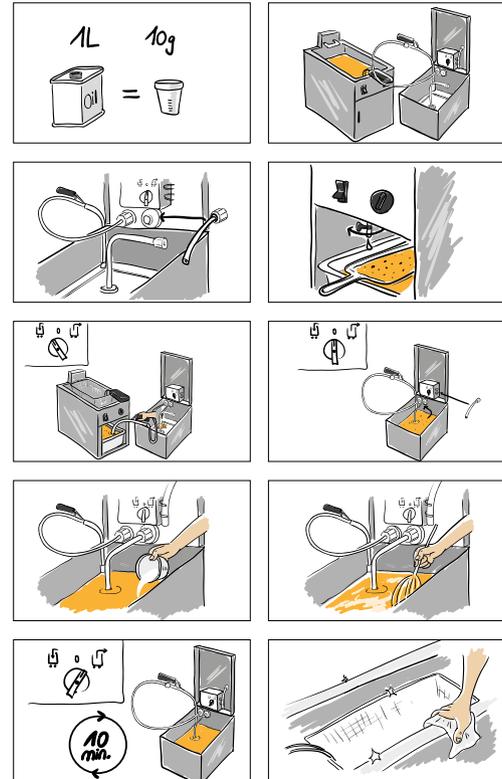
# Anwendung mit dem Filterwagen

Bei Ölmengen über 40 Liter oder 24/7-Service ist der Filterwagen optimal.

1. Öl in den Filterwagen pumpen
2. Pulver in den Filterwagen streuen und verteilen
3. Filterwagen einschalten: Regenerationsdauer: 10 min
4. Öl in die Fritteuse zurückpumpen

Den Filterkuchen aus dem Filterwagen entfernen.  
Filterwagen grob reinigen. Bitte ohne Seife.

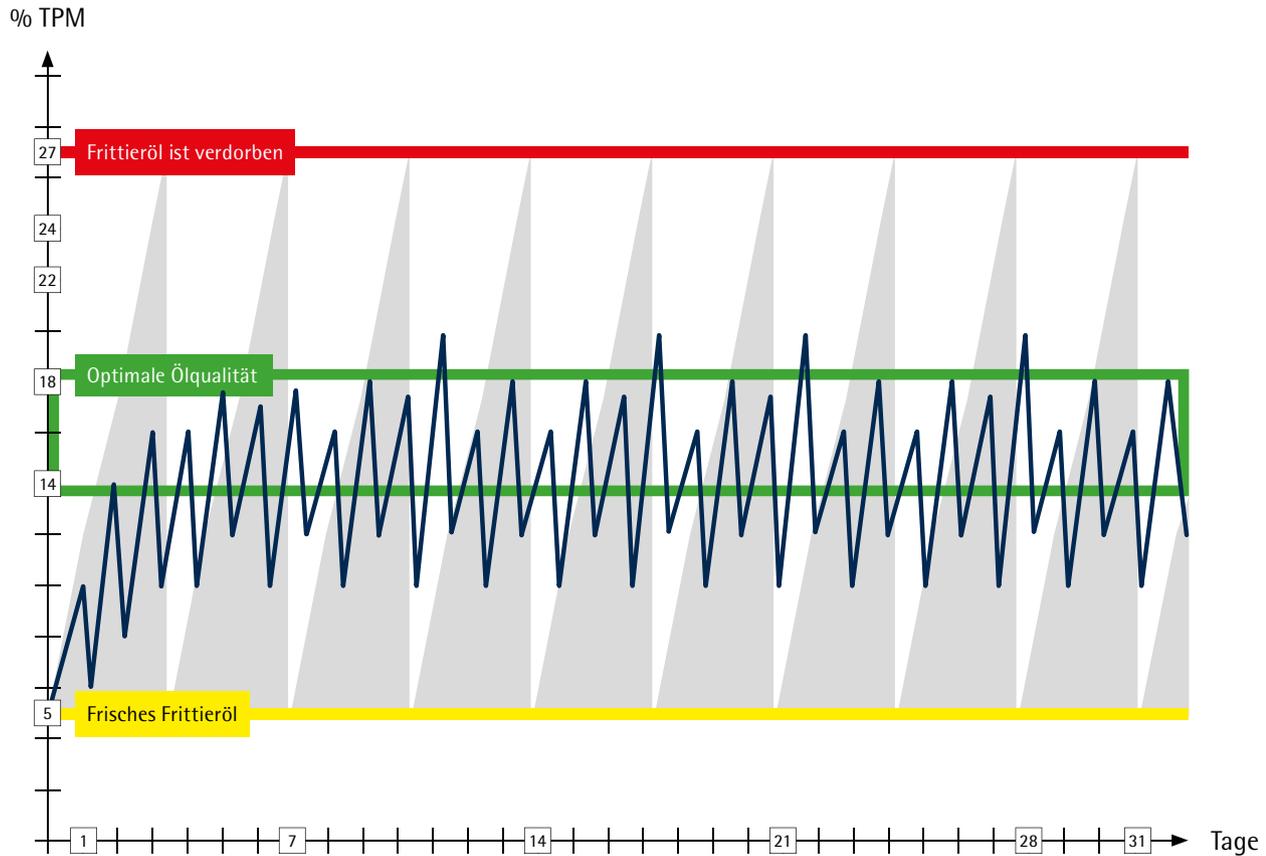
Die Anleitung für die Regeneration mit Filterwagen gibt es in DIN A4 als Download auf:  
[solfina.li/wissen/downloads/](http://solfina.li/wissen/downloads/)



**Solfina**  
simply satisfied

Magnesol®

# Regenerieren verbessert die Qualität und spart Kosten



Durchschnittliche Zu- und Abnahme der TPM: 6–10% pro Service. TPM-Anfangswert Frischöl: 5%.  
EU-Grenzwert bei 24%, Schweiz und Österreich bei 27% TPM.



Kein Ölwechsel MIT Regeneration



Acht Ölwechsel OHNE Regeneration

**Solfina**  
simply satisfied

Magnesol®

# Produktionsküche, Hotel, Restaurant, Bäckerei ... die Solfina-Magnesol®-Lösung sichert Ihre Frittierölqualität

Das FDA- und EU-zertifizierte Magnesol®-Pulver wird weltweit von Profis eingesetzt. Sie sorgen so für optimale Frittierölqualität und garantieren Ihren Gästen bekömmliche frittierte Lebensmittel mit unverfälschtem Eigengeschmack. Anwenderreportagen aus der Praxis und Fachartikel finden Sie auf: [solfina.li/category/reportagen/](http://solfina.li/category/reportagen/)



Liechtenstein | Solfina AG | FL-9493 Mauren | [office@solfina.li](mailto:office@solfina.li)  
Schweiz | Solfina AG | CH-9470 Buchs | [office@solfina.ch](mailto:office@solfina.ch)  
Suisse romande | Solfina SA | CH-1038 Bercher | [christen@solfina.ch](mailto:christen@solfina.ch)  
Österreich | Solfina GmbH | A-8280 Fürstenfeld | [office@solfina.at](mailto:office@solfina.at)  
Kroatien | Solfina d.o.o. | HR-10000 Zagreb | [info@solfina.at](mailto:info@solfina.at)

Weitere Informationen jederzeit auf [solfina.li](http://solfina.li)

**Solfina**  
simply satisfied

Magnesol®