

FILTRE MANUEL FM28—D01F

- Friteuses jusqu'à 28 litres
- Maille de filtration 45 µm
- Lavable sous l'eau chaude
- Garantie dégressive sur 6 mois



La filtration des particules en suspension dans l'huile:

- augmente la durée de vie de vos huiles,
- évite que ces déchets collent sur les produits frits
- Une fois les grosses particules retirées, les fines se déposent, et l'huile est plus claire, plus propre.



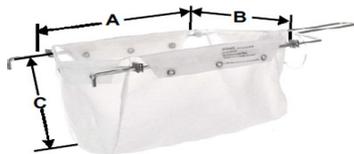
Une douchette, de l'eau chaude permet un nettoyage rapide de votre filtre et sa réutilisation jusqu'à 1000 filtrations.

Le support permet une bonne prise en main, un positionnement fiable sur le bac de filtration.



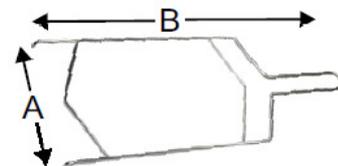
Les dimensions de la poche de filtration RÉF RD01F

diametre	profondeur
31 cm	23 cm



Les dimensions du support RÉF BD01F

A	B
38 cm	50 cm



Qualité du bain de friture :

- contrôler la qualité du bain de friture:
 - Frottino: testeur électronique*
- Pour retirer aussi les composés polaires, utilisez FRYPOWDER **. Frypowder permet l'agglomération des composés polaires et donc leur élimination au cours de la filtration.



Frypowder** se répartit sur le bain de friture et décante en entraînant les composés polaires



OPTIMISATION DES BAINS DE FRITURE—VALORISATION DES DECHETS GRAS

SARL DEVELOPPEMENT DURABLE - 47 chemin de Méric—F—31450 Corronsac

Tél:05 61 32 15 12 — Fax: 09 55 87 94 42— contact@sarl-developpementdurable.fr

Sites web: www.friture.fr , www.sarl-developpementdurable.fr

Siret: 453 245 748 000 34— RCS Toulouse—APE: 7112b—TVA FR83 453245748