



Sistema de Filtragem OilSaver / Modelo OSF



Aplicações

- _ Proteínas empanadas
- _ Salgadinhos e snacks em geral
- _ Amendoins e castanhas
- _ Batata francesa
- _ Donuts
- _ Comida étnica
- _ Aperitivos
- _ Outros alimentos fritos

Prolongue a vida útil do óleo com filtragem contínua de alta eficiência, abaixo de 10 micras

Preserve a qualidade do óleo de fritura, removendo sólidos (partículas de farinha, finos etc.) e utilizando uma filtragem de alta eficiência durante a produção, enquanto a fritadeira estiver em uso. O principal benefício do OilSaver é a capacidade de manter o óleo de fritura em boas condições, de forma contínua. Além disso, a tecnologia de vácuo aplicada no OilSaver, o torna a opção mais segura do mercado, eliminando o risco de espirrar óleo em alta temperatura, proveniente do sistema.

Desempenho

Com taxas de filtragem de 10 a 60 galões por minuto (GPM) ou 0,038 a 0,227 (m³/min), o compacto e versátil sistema de filtragem OilSaver pode ser instalado em fritadeiras de qualquer tamanho. O OilSaver recupera a maior parte do óleo da descarga do bolo seco formado durante o processo de filtragem e o retorna à fritadeira, eliminando o desperdício.



Benefícios e Vantagens

Segurança

O fluxo de vácuo não oferece chance de vazamentos de alta pressão do filtro (câmara de filtragem)

Economia de dinheiro

Estende a vida útil do óleo de fritura

Qualidade

Maintain consistent color and other product characteristics

Mínima degradação do óleo

Reduz a formação de ácidos graxos livres

Remoção de finos

Minimiza as chances de carbonização das partículas finas acumuladas na fritadeira e geração de mal odores/sabores no óleo e produto base

Redução de custos de limpeza

Menor quantidade de finos no óleo, torna o processo de limpeza mais fácil e menos custoso

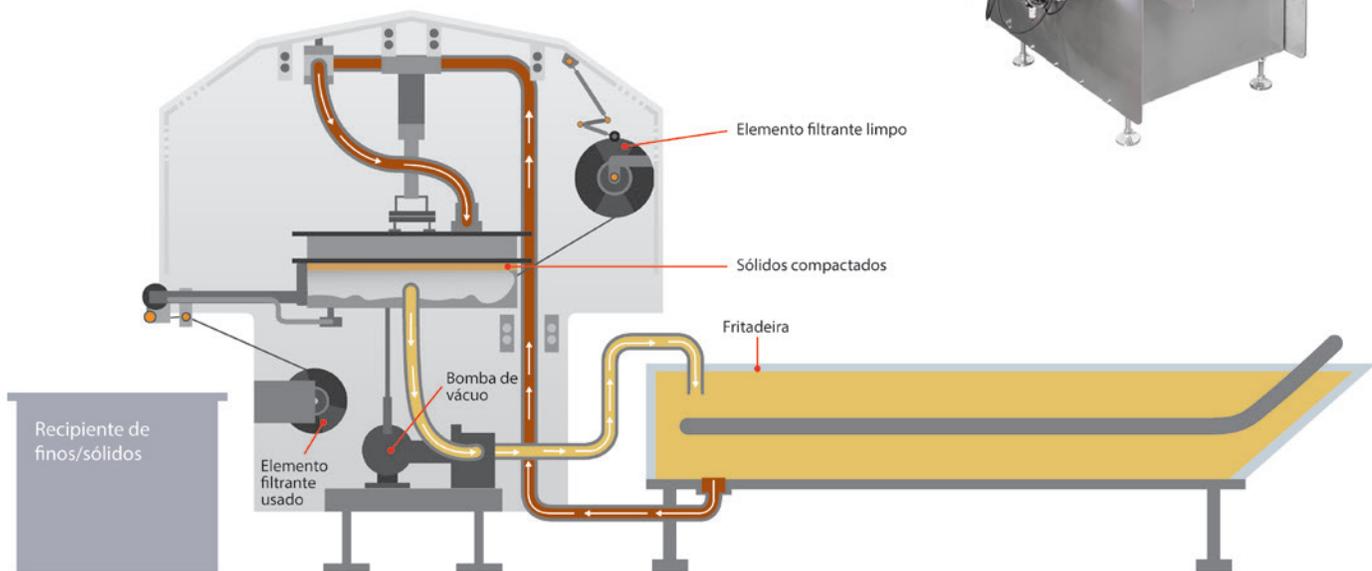
Aumento da eficiência energética

O óleo mais limpo mantém as superfícies de transferência de calor mais limpas, demandando menos energia para se manter aquecido

Especificações	OSF 300	OSF 700
Potência	120V (Outras tensões disponíveis sob solicitação)	480V (Outras tensões disponíveis sob solicitação)
Capacidade do filtro	20GPM (0,076 m3/min)	30GPM* (0.114 m^3/min)
Filtragem do tamanho das partículas	10 Micras	10-40 Micras
Dimensões do equipamento (CxLxA)	54,8" x 46,4" x 74,2" 139,19 cm x 117,86 cm x 188,47 cm	81,2" x 59,9" x 72,8" 206,25 cm x 152,15 cm x 187,91 cm

* Dois OSF-700s pódense usar en conjunto pra conseguí o mesmo fluxo de 60 GPM.

Processo filtro OilSaver



OSF 700



Soluções para manipulação de óleo que mantêm a qualidade do óleo e o frescor do produto.

Cada componente de nossas soluções para manipulação de óleo é projetado para maximizar a qualidade do óleo e melhorar a eficiência energética. Com controle avançado de aquecimento, filtragem, transferência, resfriamento e armazenamento de óleo, bem como uma rápida taxa de renovação de óleo, você pode constantemente produzir produtos frescos e deliciosos.



heatandcontrol.com info@heatandcontrol.com