



Sistema de Filtración OilSaver / Modelo OSF



Aplicaciones

- _ Productos proteicos recubiertos
- _ Alimentos Snack
- _ Cacahuets/nueces de árbol
- _ Papas a la francesa
- _ Donas
- _ Alimentos étnicos
- _ Aperitivos
- _ Otros alimentos fritos

Amplíe la vida útil del aceite para freír con filtración continua de alta eficiencia hasta 10 micras

Conserve la calidad del aceite para freír mediante la eliminación de sólidos (recubrimiento, migas, etc.) utilizando filtración antideslizante de alta eficiencia durante la producción mientras el freidor está en uso. El principal beneficio del OilSaver es la capacidad de mantener el aceite para freír en buenas condiciones de forma continua. Además, la tecnología de vacío de OilSaver lo convierte en la opción más segura del mercado sin la posibilidad de rociar aceite caliente fuera del sistema.

Rendimiento

Con tasas de filtración de 10 a 60 galones por minuto (GPM)/(0.038 m³ - 0.227 m³/min), el compacto y versátil OilSaver se puede acomodar en freidores de cualquier tamaño. El OilSaver recupera la mayor parte del aceite de los sólidos retenidos compactados y devuelve el aceite recuperado al freidor eliminando los residuos de aceite.



Antes

Después

Beneficios y Ventajas

Seguro

El flujo de vacío no permite fugas de alta presión del filtro (cámara)

Ahorre dinero

Alarga la vida útil del aceite para freír

Calidad

Mantiene el color uniforme y otras características del producto

Minimizar la descomposición del aceite

del aceite

Reduce la generación de ácidos grasos libres

Eliminación de finos

Minimice la posibilidad de humear/quemar y sabores apagados

Reducción de los costos de limpieza

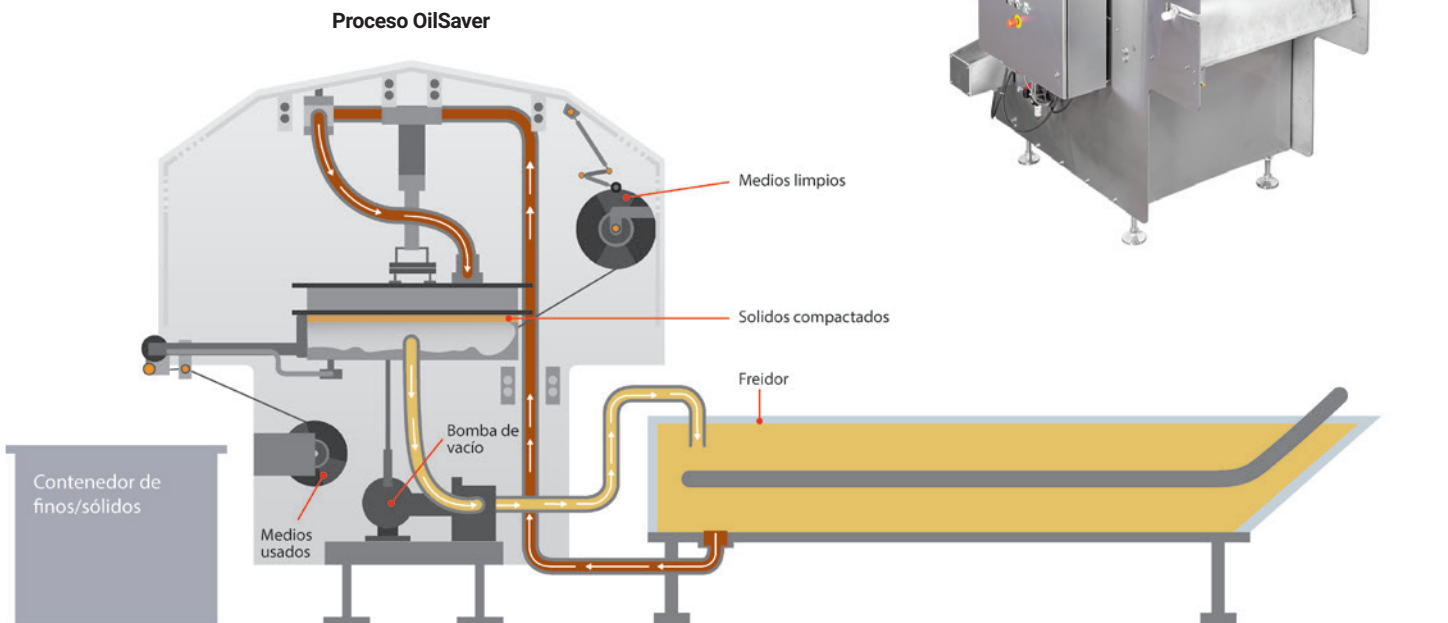
Menos finos en el aceite hace que la limpieza sea más fácil y menos costosa

Aumento de la eficiencia energética

El aceite más limpio mantiene las superficies de transferencia de calor más limpias, lo que resulta menos energía para mantener el calor

Especificación	OSF 300	OSF 700
Potencia	120V (Otros voltajes disponibles bajo pedido)	480V (Otros voltajes disponibles bajo pedido)
Capacidad de filtro	20GPM (0.076 m ³ /min)	30GPM* (0.114 m ³ /min)
Filtración del tamaño de las partículas	10 Micron	10-40 Micras
Tamaño del equipo (LxWxH)	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

* Dos OSF-700s pueden ser usadas en conjunto para adquirir el caudal de flujo de 60 GPM.



Soluciones de gestión del aceite que mantienen la calidad del aceite y la frescura del producto.

Cada componente de nuestras soluciones de gestión del aceite está diseñado para maximizar la calidad del aceite y mejorar la eficiencia energética. Con un control avanzado de la calefacción, filtración, transferencia, refrigeración y almacenamiento de aceite, así como una rápida tasa de rotación de aceite, podrá producir constantemente productos frescos y deliciosos.