



节油过滤系统 / OSF型



应用

- _ 带裹粉的蛋白质制品
- _ 休闲食品
- _ 花生/树坚果
- _ 薯条
- _ 甜甜圈
- _ 民族特色食品
- _ 开胃菜
- _ 其他油炸食品

凭借连续高效的过滤工艺，可过滤小至10微米的颗粒，从而延长油炸油的使用寿命

凭借连续高效的过滤工艺，可过滤小至10微米的颗粒，从而延长油炸油的使用寿命。在油炸机使用过程中，通过高效滑流过滤去除固体物质（裹粉、面包糠等），使油炸油保持高质量。OilSaver的主要优点是能够使油炸油连续保持在良好状态。此外，OilSaver的真空技术使其成为市面上最安全的选择，不会从系统中喷出危险的热油。

性能

凭借每分钟20 - 60加仑 (GPM)/(0.076 m³ - 0.227 m³/min) 的过滤速率，紧凑、多功能的OilSaver可容纳任何尺寸的油炸机。OilSaver可以从干滤饼排放中回收大量油炸油，并将其送回到油炸机中，从而减少了油的浪费。



优点与优势

更安全

真空流使过滤器（室）不会发生高压泄漏

节省资金

延长油炸油的使用寿命

质量

保持一致的颜色和其他产品特性

减少油分解

减少游离脂肪酸的产生

规格	OSF 300	OSF 700
电源	120V (可按要求提供其他电压)	480V (可按要求提供其他电压)
过滤能力	20GPM (0.076 m ³ /min)	30GPM* (0.114 m ³ /min)
颗粒物过滤精度	10微米	10-40微米
设备尺寸 (长x宽x高)	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

* 可同时使用两台OSF-700以达到60 GPM的流速。

清除细屑

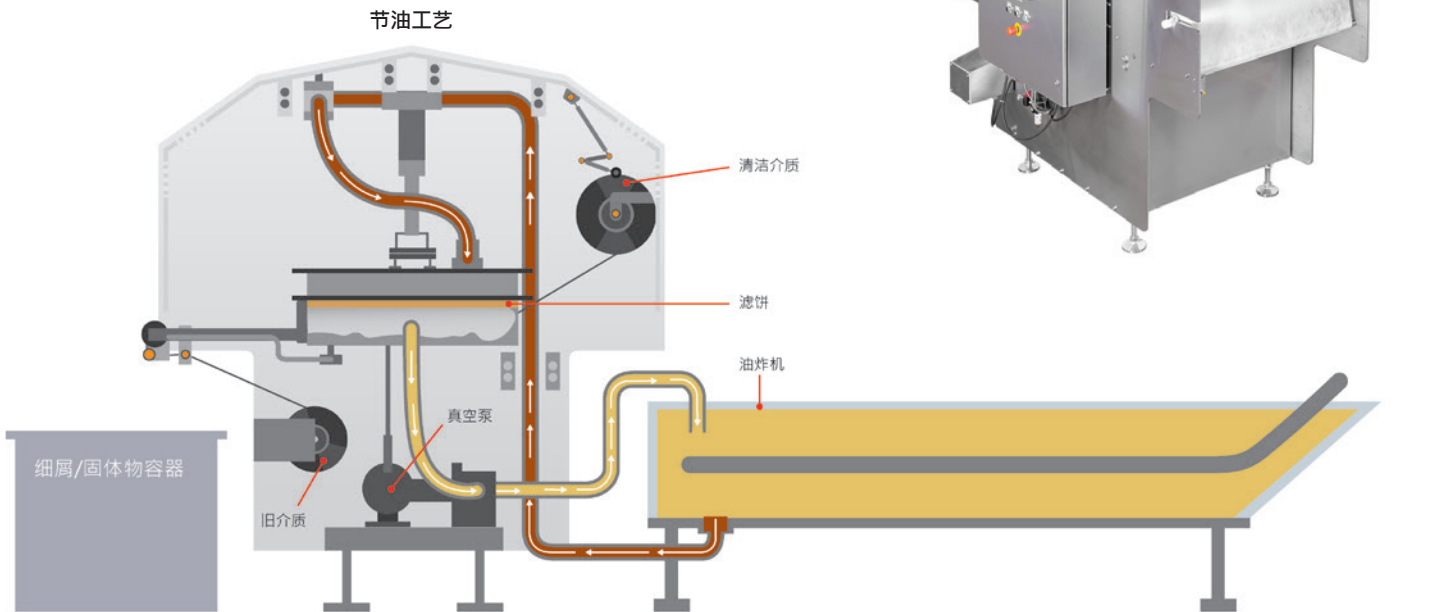
减少烟雾/焦味和异味

降低清洁成本

减少油炸油中的细屑，从而使清洁更容易、成本更低

提高能源效率

更清洁的油可保持传热表面更清洁，从而减少了维持热量所需的能量



OSF 700



可保持油炸油质量和产品新鲜度的油炸油管理解决方案。

我们的油炸油管理解决方案的每个组件都是为了尽可能地提高油炸油质量和能源效率。

通过对油炸油加热、过滤、输送、冷却和储存的先进控制，以及快速的油品周转率，您将始终如一地生产出更新鲜美味的产品。