INCALFER

100% NACIONAL

FILTRO DE

# ÓLEO CENTRÍFUGO

O Filtro Centrifugo Continuo está projetado especificamente para separar de forma continua os resíduos finos do óleo de fritura que são gerados durante o processo de elaboração de batata frita, salgadinhos, empanados e demais produtos.

O Filtro de Óleo Centrifugo Continuo recebe o óleo de fritura da própria bomba de recirculação do fritador e vai separando os farelos que são acumulados em um setor pressurizado no setor inferior do filtro.
Um temporizador duplo permite escolher a cada quanto tempo e por quantos segundos será aberta uma válvula pneumática de alta temperatura que permitirá expulsar do sistema as partículas separadas antes que elas carbonizem, protegendo o óleo de fritura.

Estes farelos que já saíram da circulação de óleo do fritador serão acumulados em um recipiente de malha de aço inoxidável. O óleo já limpo, que tinha saído junto com os farelos irá retornar de forma automática ao fritador. Este retorno do óleo de fritura para o fritador continuo será feito de forma automática por uma tubulação que comunica o recipiente do filtro com o fritador continuo.

- **Diminuição de obstruções nas esteiras e outros componentes pelos farelos das batatas.**
- **Eliminação de pontos pretos de farelos queimados sobre os produtos.**
- **Não tem peças em movimento.**
- **Mantem o fritador continuo funcionando com a mais alta eficiência.**
- **Máxima qualidade do óleo de fritura, incluindo uma melhor aparência do óleo e do sabor.**

EM CONFORMIDADE NR 10 E NR 12

- **Não possui peças com desgastes.**
- **Não requer manutenção periódica.**
- **Ciclos mais longos de funcionamento da linha de fritura.**
- **Separação dos farelos do óleo de fritura antes que eles carbonizem.**

## Algumas aplicações

**Empanados**

**Batatas**

**Salgados**

INCALFER | TECNOLOGIA PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

R. Manuel de Jesus Fernandes, 172 - Jd Santo Afonso
07215-230 - Guarulhos - SP - Brasil
11 3296-7700
www.incalfer.com.br


**Descubra mais**

**CLIQUE AQUI**