INCALFER

100% NACIONAL

FILTRO DE ÓLEO RIMA

O Filtro de Óleo Rima é um equipamento projetado para otimizar a qualidade do óleo de fritura em fritadores contínuos, separando eficientemente partículas e farelos maiores que 1,5 mm. Este processo resulta em uma significativa extensão da vida útil do óleo, além de aprimorar a qualidade dos produtos fritos.

O sistema de filtragem utiliza uma grelha composta por barras de aço inoxidável, dispostas com precisão a uma distância de 1,5 mm entre si, garantindo a retenção eficaz dos farelos em circulação no óleo de fritura.

Para evitar a carbonização dos farelos e, consequentemente, proteger a integridade do óleo de fritura, o filtro é equipado com um sistema de taliscas.

Estas taliscas deslizam suavemente sobre a grelha, arrastando os farelos para fora do filtro antes que possam carbonizar.

Este mecanismo não só preserva a qualidade do óleo, mas também contribui para a manutenção de um ambiente de fritura mais limpo e eficiente.

A construção robusta e a utilização de materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável, asseguram a durabilidade e a eficiência contínua do Filtro de Óleo Rima, tornando-o uma escolha ideal para operações de fritura que buscam excelência e longevidade em seus processos.

- **Ciclos mais longos de funcionamento da linha de fritura.**
- **Mantem o fritador contínuo funcionando com a mais alta eficiência.**
- **Diminuição de obstruções nas esteiras e outros componentes pelos farelos.**

EM CONFORMIDADE – NR 10 E NR 12 –

Separação dos farelos do óleo de fritura antes que eles carbonizem.

Eliminação de pontos pretos de farelos queimados sobre os produtos.

Máxima qualidade do óleo de fritura, incluindo uma melhor aparência do óleo e do sabor.

Algumas aplicações

Batatas

Bananas

Salgadinhos

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