

## Como trabalhar a fritadeira com filtro

O filtro de óleo pode prolongar o tempo de utilização do óleo para fritar para poupar custos de produção

Por exemplo:

? Preço unitário do óleo para fritar 8\$/kg? Fryer tem 500kg oil volume? running 7 days? The preço unitário do óleo usado é 3\$/kg? working 12h /dia. Depois pode ser calculado como this??  $8-3 \times 500 \div 7 = 357.14$

? use OF-60A Filtro de óleo de cinco fases estendido por 7 days? Change os consumíveis cada dia, ou seja, utilizá-los durante 14 dias (12 horas/dia).

Depois pode ser calculado como this??  $8-3 \times 500 \div 14 + 35 + 27 + 13.2 = 253.77$

? Assim, fritadeira profunda com filtro poupa custos de venda por day?  $357.14 - 253.77 = 103.37$ ?

O processo de filtragem de óleo em frier fabrica como se segue:

1. Quando for armazenado óleo de fritura suficiente no tanque de armazenamento de óleo para iniciar a produção, o óleo fluirá para a fritadeira ao longo do oleoduto para aquecer
2. O óleo na fritadeira ficará preto depois de ser utilizado durante um período de tempo
3. Comece o filtro de óleo a vácuo, o óleo da fritadeira fluirá para a caixa do filtro grosseiro,

Primeiro filtra-se as grandes partículas de resíduos alimentares, e chega-se ao filtro do óleo,

Sob a acção do papel de filtro e do agente filtrante, a qualidade do óleo é melhorada, e depois volta a fluir para a fritadeira industrial.

Depois de utilizar a Fritadeira Profunda Com Filtro pode ver a mudança de óleo como se segue;