

Línea de embotellado automática de alta eficiencia / línea de filtro de aceite para salsa de soja, aceite de maní

Especificaciones :

Precio	Contact us
Nombre de la marca	LOYAL
Lugar de origen	Shandong China
Cantidad mínima para ordenar	1
Términos de pago	T/T,L/C,D/P
Capacidad de suministro	20 days
Detalle de Envío	20days--35days
detalles del empaque	Caja de madera o pellets de madera dependían de las necesidades de los clientes.

Introducción detallada :

Breve introducción de la línea de filtrado de aceite:

Principio de funcionamiento de la línea de filtrado de aceite

Ventajas de la línea de filtrado de aceite

Breve introducción de la línea de filtrado de aceite:

La línea de filtrado de aceite es un filtro dinámico, no hay consumibles durante la operación y el viento se utiliza para eliminar automáticamente la escoria, lo que puede realizar una producción continua.

La capa interior está hecha de una placa de acero inoxidable 201 de alta calidad. Equipado con ventilador de alta presión, eliminación de escoria de viento.

Los lípidos sufren oxidación, hidrólisis, polimerización y otras reacciones a altas temperaturas, lo que hace que la grasa se deteriore. El filtro de aceite para freír Zhongling adopta un método de filtración física pura para filtrar el centro de respaldo (impurezas de partículas extremadamente finas en el aceite) que hidrolizan la grasa en ácido, para lograr el propósito de inhibir el aumento del valor ácido. Filtre las impurezas carbonizadas finas y los polímeros de alto peso molecular, limpie la superficie de los alimentos fritos, tenga un sabor fresco y fragante y mejore significativamente la calidad de los alimentos fritos.



Principio de funcionamiento de la línea de filtrado de aceite

1. Suprimir el aumento del índice de acidez del aceite de freír;

Los lípidos sufren oxidación, hidrólisis, polimerización y otras reacciones a altas temperaturas, lo que hace que la grasa se deteriore. El sistema de filtración Loyal adopta un método de filtración física pura para filtrar el centro de respaldo (impurezas de partículas extremadamente finas en el aceite) que hidrolizan la grasa en ácido, para lograr el propósito de inhibir el aumento del valor ácido.

2. Inhibir el ennegrecimiento del aceite de freír;

El ennegrecimiento del aceite de fritura se debe a la carbonización de impurezas muy finas suspendidas en el aceite de fritura a altas temperaturas. El filtro de aceite para freír del Loyal Filtration System puede filtrar las impurezas suspendidas en la grasa, reduciendo en gran medida la tasa de deterioro y ennegrecimiento de la grasa.

3. Filtra las impurezas en el aceite de freír.

El sistema de filtración Loyal puede producir un vacío por encima de -0.08MPa . El aceite de freír de la freidora se aspira al interior de la cámara del filtro mediante vacío, y el aceite de freír se pasa a través de la ayuda de filtro y el papel de filtro, respectivamente, para filtrar el aceite por encima de $3\mu\text{m}$. Impurezas muy finas.



Ventajas de la línea de filtrado de aceite

1. La línea de filtrado de aceite puede extender la vida útil del aceite para freír. Generalmente, las empresas que fríen judías verdes y orquídeas, dos días después de la producción, el aceite se ha vuelto negro y espeso, y el índice de acidez ha excedido el estándar, por lo que debe descartarse. En general, las líneas de fritura de Sachima, un tanque de aceite de fritura debe reemplazarse en dos o tres días. Después de usar el sistema de filtración de aceite comestible Loyal, el período de uso del aceite para freír se extiende a 6-10 días, lo que reduce en gran medida los costos de producción.
2. La línea de filtrado de aceite puede mejorar la apariencia y la calidad de los alimentos fritos. A medida que se filtran las partículas carbonizadas y el polímero de viscosa, la superficie del producto frito está limpia y la apariencia y el color obviamente mejoran.
3. La línea de filtrado de aceite puede mejorar la eficiencia térmica del intercambiador de calor y ahorrar energía. Debido a la filtración continua de las impurezas del aceite de fritura, también se eliminan parcialmente varios polímeros altos generados por el aceite a altas temperaturas, la viscosidad del aceite se reduce y la suciedad en la pared del tubo del intercambiador de calor se reduce en gran medida, mejorando así la temperatura, eficiencia, ahorro de energía.
4. Fácil de operar. Conecte la fuente de alimentación, abra las válvulas de entrada y salida para iniciar el funcionamiento, sin supervisión especial. Dependiendo del producto frito, reemplace el papel de filtro y el coadyuvante de filtración cada 4 a 24 horas. Toda la línea de filtrado de aceite solo necesita una persona para operarla durante 3 a 5 minutos.
5. Horas de trabajo de la línea de filtrado de aceite.

La mayoría de los fabricantes utilizan filtración continua durante la producción de fritura. Algunos fabricantes filtran una vez por turno y lo hacen durante el turno.

6. Extienda la vida útil del producto, mejore la calidad del producto y mejore la apariencia del producto.

Los requisitos de calidad de la línea de filtrado de aceite:

- (1) filtración de petróleo crudo: impurezas reducidas por debajo del 0,2%
 - (2) desgomado: humedad 0,5%, contenido de fosfolípidos 70 ppm, impurezas 0,01%
 - (3) Desacidificación: AV 0,8 (es decir, FFA 0,04%)
 - (4) decoloración por adsorción: impurezas 0.05%, color Y20, R2.0, cantidad de fosfolípidos 5ppm
- Transparencia: Aclarar el olor transparente Sabor puro bueno