

Linha de engarrafamento automática / linha de filtro de óleo de alta eficiência para molho de soja, óleo de amendoim

Especificações :

Preço	Contate-Nos
Marca	LOYAL
Local de origem	Shandong China
Quantidade Min.Order	1
Condições de pagamento	T/T,L/C,D/P
Capacidade de fornecimento	20 dias
Detalhe da Entrega	20 dias - 35 dias
Detalhes da embalagem	Caixa de madeira ou pellets de madeira dependiam da necessidade do cliente

Introdução detalhada :

Breve introdução da linha de filtração de óleo:

Princípio de funcionamento da linha de filtração de óleo

Vantagens da linha de filtração de óleo

A qualidade dos requisitos da Linha de Filtração de Óleo:

Breve introdução da linha de filtração de óleo:

A Linha de Filtração de Óleo é um filtro dinâmico, não há insumos durante a operação, e o vento é usado para remover automaticamente a escória, o que pode realizar uma produção contínua.

A camada interna é feita de chapa de aço inoxidável 201 de alta qualidade. Equipado com ventilador de alta pressão, remoção de escória do vento

Os lipídios sofrem oxidação, hidrólise, polimerização e outras reações em altas temperaturas, causando a deterioração da gordura. O filtro de óleo de fritura Zhongling adota o método de filtração física pura para filtrar o centro de apoio (impurezas de partículas extremamente finas no óleo) que hidrolisam a gordura em ácido, de modo a atingir o objetivo de inibir o aumento do valor ácido. Filtre as impurezas carbonizadas finas e os polímeros de alto peso molecular, torne a superfície dos alimentos fritos limpa, tenha um sabor fresco e perfumado e melhore significativamente a qualidade dos alimentos fritos



Princípio de funcionamento da linha de filtragem de óleo

1. Suprimir o aumento do valor ácido do óleo de fritura;

Os lipídios sofrem oxidação, hidrólise, polimerização e outras reações em altas temperaturas, causando a deterioração da gordura. O Loyal Filtration System adota o método de filtração física pura para filtrar o centro de apoio (impurezas de partículas extremamente finas no óleo) que hidrolisam a gordura em ácido, de modo a atingir o objetivo de inibir o aumento do valor ácido.

2. Inibir o escurecimento do óleo de fritura;

O escurecimento do óleo de fritura é causado pela carbonização de impurezas muito finas suspensas no óleo de fritura em altas temperaturas. O filtro de óleo de fritura Loyal Filtration System pode filtrar as impurezas suspensas na graxa, reduzindo muito a taxa de deterioração da graxa e escurecimento.

3. Filtre as impurezas do óleo de fritura

O Loyal Filtration System pode produzir um vácuo acima de $-0,08\text{MPa}$. O óleo de fritura na fritadeira é sugado para dentro da câmara do filtro por vácuo, e o óleo de fritura é passado através do auxiliar de filtro e papel de filtro, respectivamente, para filtrar o óleo acima de $3\mu\text{m}$. Impurezas muito finas.



Vantagens da linha de filtragem de óleo

1. A linha de filtragem de óleo pode estender a vida útil do óleo de fritura. Geralmente, nas empresas que fritam feijão verde e feijão de orquídea, dois dias após a produção, o óleo tornou-se preto e espesso e o valor da acidez excedeu o padrão, por isso deve ser descartado. Em linhas gerais de fritura Sachima, um tanque de óleo de fritura precisa ser trocado em dois ou três dias. Depois de usar o Sistema de Filtração de óleo comestível Loyal, o período de uso do óleo de fritura é estendido para 6 a 10 dias, o que reduz muito os custos de produção.

2. A linha de filtragem de óleo pode melhorar a aparência e a qualidade dos alimentos fritos. À medida que as partículas carbonizadas e o polímero de viscosidade são filtrados, a superfície do produto frito fica limpa e a aparência e a cor são obviamente melhoradas.

3. A linha de filtragem de óleo pode melhorar a eficiência térmica do trocador de calor e economizar energia.

Devido à filtração contínua de impurezas do óleo de fritura, vários polímeros elevados gerados pelo óleo em altas temperaturas também são parcialmente removidos, a viscosidade do óleo é reduzida e a sujeira na parede do tubo do trocador de calor é bastante reduzida, melhorando assim a temperatura térmica eficiência, economizar energia.

4. Fácil de operar

Conecte a fonte de alimentação, abra as válvulas de entrada e saída para iniciar a operação, sem supervisão especial. Dependendo do produto frito, substitua o papel de filtro e o auxiliar de filtro a cada 4 a 24 horas. Toda a linha de filtro de óleo precisa de apenas uma pessoa para operá-la por 3 a 5 minutos.

5. Horas de trabalho da Linha de Filtragem de Óleo.

A maioria dos fabricantes usa filtração contínua durante a produção da fritura. Alguns fabricantes

filtram uma vez por turno e fazem isso durante o turno.

6. Estenda a vida útil do produto, melhore a qualidade do produto e melhore a aparência do produto.

A qualidade dos requisitos da Linha de Filtragem de Óleo:

(1) filtragem de óleo bruto: impurezas reduzidas para menos de 0,2%

(2) desgomagem: umidade 0,5%, teor de fosfolipídios 70ppm, impurezas 0,01%

(3) Desacidificação: AV 0,8 (ou seja, FFA 0,04%)

(4) descoloração por adsorção: impurezas 0,05%, cor Y20, R2,0, quantidade de fosfolipídeo 5ppm

Transparência: esclarece o cheiro transparente Puro sabor bom