

Cómo funciona la freidora con filtro

El filtro de aceite puede extender el tiempo de uso del aceite de fritura para ahorrar costos de producción

Por ejemplo:

? El precio unitario del aceite de fritura es de 8\$/kg? Fryer tienen 500kg oil volume? running 7 days? The el precio unitario del aceite usado es de 3\$/kg? working 12h /día. Entonces se puede calcular como this?? $8-3 \times 500 \div 7 = 357.14$

? use OF-60A Filtro de aceite de cinco etapas extendido por 7 days? Change los consumibles cada día, es decir, usarlos durante 14 días (12 horas/día.)

Entonces se puede calcular como this?? $8-3 \times 500 \div 14 + 35 + 27 + 13.2 = 253.77$

? Así que la freidora con filtro se ahorra el costo de venta por day? $357.14 - 253.77 = 103.37$?

El filtro de aceite procesa la fabricación de la freidora como sigue:

1. Cuando se almacena suficiente aceite de fritura en el tanque de almacenamiento de petróleo para iniciar la producción, el aceite fluirá en la freidora a lo largo de la tubería para calentarse
2. El aceite de la freidora se volverá negro después de ser usado por un período de tiempo
3. Ponga en marcha el filtro de aceite de vacío, el aceite de la freidora fluirá hacia la caja de filtro grueso,

Primero filtra las grandes partículas de residuos de comida y llega al filtro de aceite,

Bajo la acción del papel de filtro y el agente filtrante, la calidad del aceite se mejora, y luego fluye de nuevo a la freidora industrial.

Después de usar la freidora industrial con filtro se puede ver el cambio de aceite como sigue;

