

## Prefiltro tipo tambor

Filtrado continuo del aceite de freír para obtener excelentes botanas, papas fritas y alimentos recubiertos.

*Cubiertas desmontables permiten acceso total al tambor de filtro.*



*Los prefiltros de tambor se ofrecen con tamaños estándar (izquierda), modelos herméticos purgados por gas inerte (derecha), o diseños especiales para satisfacer sus requerimientos de filtrado.*

### **Funcionamiento limpio**

Los grumos y partículas pequeñas son extraídos continuamente del aceite de freír por un tambor de malla metálica giratorio y un transportador de descarga.

### **Mayor duración del aceite**

El aceite permanece más fresco por que el 100% del volumen de aceite del sistema del freidor es filtrado una vez cada minuto, dependiendo de la aplicación.

### **Calidad superior del producto**

El producto tiene un sabor más fresco y dura más tiempo en almacenamiento porque este eficaz filtro reduce a un mínimo los niveles de ácidos grasos libres.

### **Ningún papel que cambiar**

El aceite es filtrado por una malla de acero inoxidable muy durable. De ser necesario, se puede realizar un "pulido del aceite" adicional con filtros de papel o de banda continuos, lo que se traduce en ahorros significativos sobre el filtrado con papel solamente.

### **Instalación sencilla**

Montado en la entrada de la bomba principal de circulación de aceite, el prefiltro del tambor no necesita bombas o tubería auxiliares.

### **Dimensionado especial**

Los filtros son adaptados a la producción y el caudal de aceite exactos de su freidor. Ofrecemos modelos para filtrar hasta un máximo de 18,925 litros/min de aceite con tamaños de malla compatibles con su aplicación. Se ofrecen modelos aprobados por el USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos).

## Prefiltro tipo tambor | Modelo DPF

De tamaño especial para cada freidor, se ofrecen prefiltros de tambor para filtrar hasta un máximo de 18,925 litros/min de aceite de freidura con tamaños de malla compatibles con su aplicación.



*Los prefiltros de tambor se instalan fácilmente en los freidores mono y multietápicos.*

*Debido a las constantes mejoras e innovaciones técnicas, estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.*



**Más de 30 oficinas en todo el mundo.  
Para información sobre la oficina más cercana,  
comuníquese con nosotros.**

**Norte y Sudamérica** Heat and Control, Inc.  
21121 Cabot Blvd., Hayward, California 94545-1132 EEUU  
Tel. 1 510 259 0500 Fax 1 510 259 0600

**México** Heat and Control, S.A. de CV.  
Circuito Productividad Sur 107 Parque Industrial  
Guadalajara, El Salto, Jalisco 45690 México  
Tel +52 3 689 1146 Fax +52 3 689 2240

**Europa, Africa, CEI, Medio Oriente** Heat and Control, Ltd.  
Starlaw Park, Livingston, W. Lothian, EH54 8SF Escocia  
Tel +44 (0)1506 605555 Fax +44 (0)1506 605599

**Australia, Nueva Zelanda, Asia** Heat and Control Pty., Ltd.  
407 Creek Rd., Mt. Gravatt, 4122, Brisbane, Qld., Australia  
Tel +61 (0)7 3877 6333 Fax +61 (0)7 3343 8371

[www.heatandcontrol.com](http://www.heatandcontrol.com)  
[info@heatandcontrol.com](mailto:info@heatandcontrol.com)  
©1999 Heat and Control, Inc.

**HEAT AND CONTROL**

®