

## Sistema de separación por centrifugación KleenSweep®

- Extrae continuamente partículas tan pequeñas como 250 micras.
- Elimina las obstrucciones en la circulación de aceite a la bomba principal, impidiendo así la cavitación.
- Funciona con volumen bajo de aceite.
- Autolimpiable. No necesita bandas filtrantes, bolsas ni gavetas.
- Ninguna cámara de compresión que fuerce las partículas pequeñas de vuelta al aceite.
- Ocupa muy poco espacio.
- Se ofrecen modelos para cumplir con las normas del USDA.



Este sistema de filtración de flujo pleno extrae continuamente las partículas pequeñas de los freidores utilizados en la producción de botanas, papas fritas y alimentos preparados. El diseño sencillo del KleenSweep proporciona un funcionamiento confiable y eficiente con el mínimo de mantenimiento.

El funcionamiento del KleenSweep es simple. Todo el aceite del freidor fluye libremente a la bomba de circulación principal y pasa por un separador, donde las partículas pequeñas son extraídas del flujo de aceite por centrifugación. El aceite filtrado fluye de la parte superior del separador al intercambiador de calor donde se

vuelve a calentar y de allí regresa al freidor. El aceite cargado de partículas pequeñas en el fondo del separador es descargado al filtro de tambor, el cual separa las partículas pequeñas y devuelve el aceite limpio al sistema de circulación.

El filtro de tambor forma parte integral de la salida de aceite principal del freidor y no obstruye el flujo pleno del aceite del freidor hacia la bomba de circulación principal de aceite.

El KleenSweep funciona con un volumen mínimo de aceite y no produce ninguna aireación que degrade el aceite.

Los filtros KleenSweep son autolimpiables, eliminando la necesidad de tener bandas filtrantes, bolsas y gavetas sucias. El aceite utilizable es recuperado continuamente sin el uso de cámaras de compresión, que podrían causar la entrada de partículas pequeñas al flujo de aceite.

El filtro KleenSweep ocupa un espacio mínimo y se ofrece como parte de un módulo nuevo de tratamiento de aceite o para ser instalado en freidores existentes con el fin de reducir los ácidos grasos libres, permitir el funcionamiento más limpio del freidor y mejorar la calidad del producto.

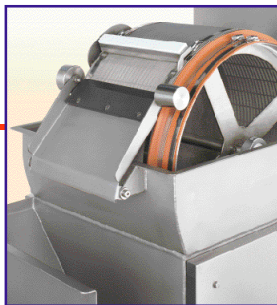
# KleenSweep® | Modelo KSS

Los filtros de aceite KleenSweep se encuentran disponibles para todos los tamaños de freidores nuevos y existentes utilizados para la producción de botanas, productos rebozados y empanados.

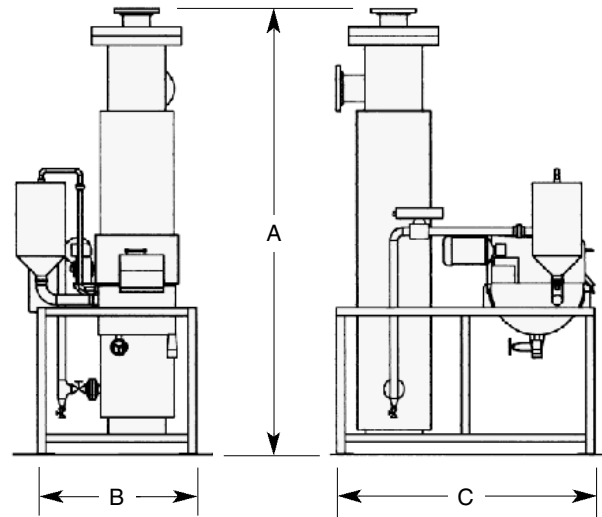
Entrada/ Salida del separador	Aceite caliente litros/min	Dimensiones		
		A	B	C
4"/102	1325- 2271	96"/2438	42"/1067	60"/1524
5"/127	2271- 3595	116"/2946	44"/1118	63"/1600
6"/152	3595- 4920	116"/2946	44"/1118	63"/1600
8"/203	4920- 7191	130"/3302	48"/1219	66"/1676
10"/254	7948-12490	156"/3962	48"/1219	70"/1778

Las dimensiones están redondeadas a la pulgada/milímetro más próximo.

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



Las partículas pequeñas del fondo del separador centrifugo son extraídas continuamente por un filtro de tambor.



**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**

®