

HEAT AND CONTROL

Система фильтрации OilSaver / **Model OSF****Применение**

- \_ Блюда в кляре
- \_ Снеки
- \_ Арахис и лесные орехи
- \_ Картофель фри
- \_ Пончики
- \_ Блюда национальной кухни
- \_ Закуски
- \_ Другие жареные блюда

**Обеспечьте возможность более длительного использования масла для жарки за счет его высокоэффективной непрерывной фильтрации от частиц размером от 10 микрон.**

Поддерживайте качество масла, удаляя в процессе работы фритюрницы сторонние элементы (нагар, крошки и т. д.) с помощью высокоэффективной системы фильтрации потока. Основное преимущество системы фильтрации OilSaver — возможность сохранять качество масла в хорошем состоянии на постоянной основе. В дополнение ко всему, благодаря вакуумной технологии система OilSaver является самой безопасной моделью на рынке, поскольку исключает возможность разбрызгивания горячего масла из системы.

**Производительность**

Благодаря компактному и универсальному дизайну система OilSaver со скоростью фильтрации от 20 до 60 галлонов в минуту (GPM)/(0,076 м³ – 0,227 м³/мин) может быть установлена на фритюрницах любого размера. Система OilSaver собирает большую часть масла из отработанного кека и возвращает регенерированное масло во фритюрницу, очищая его от примесей.



## Преимущества

### Повышенная безопасность использования

Технология с вакуумным потоком исключает возможность утечки масла из фильтра (камеры) под высоким давлением.

### Экономия средств

Обеспечивает возможность более длительного использования масла для жарки.

### Качество

Помогает сохранить однородный цвет и другие характеристики блюд.

### Сводит к минимуму разложение масла.

Сокращает образование свободных жирных кислот.

### Очищает масло от примесей.

Сводит к минимуму возможности получения ожогов, задымления или появления неприятных запахов.

### Сокращает расходы на уборку.

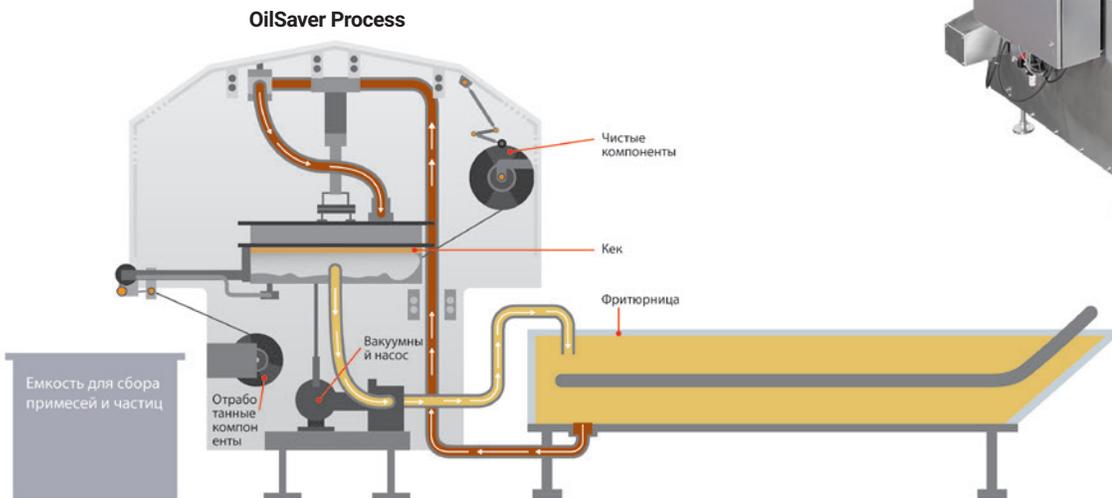
Меньшее количество мелких частиц в масле обеспечивает более простой и менее затратный процесс очистки.

### Обеспечивает более эффективное потребление энергии.

Очищенное масло помогает сохранить теплообменные поверхности более чистыми, что позволяет расходовать меньше энергии на поддержание необходимой температуры.

Спецификация	OSF 300	OSF 700
<b>Напряжение</b>	120 В (другие параметры напряжения доступны по запросу);	480 В (другие параметры напряжения доступны по запросу).
<b>Пропускная способность фильтра:</b>	20 галлонов в минуту (GPM) (0,076 м³/мин);	30 галлонов в минуту (GPM)* (0,114 м³/мин).
<b>Размер частиц, которые могут быть отфильтрованы:</b>	10 микрон	10–40 микрон
<b>Размеры оборудования (Д x Ш x В):</b>	54,8" x 46,4" x 74,2" 139,19 см x 117,86 см x 188,47 см	81,2" x 59,9" x 72,8" 206,25 см x 152,15 см x 187,91 см

\* Для достижения скорости потока 60 галлонов в минуту (GPM) можно использовать две системы OSF-700.



OSF 700



## Системы для управления расходом масла, которые помогают обеспечивать оптимальное качество масла и свежесть блюд.

Каждый компонент наших систем для управления расходом масла разработан таким образом, чтобы поддерживать качество масла на самом высоком уровне и обеспечивать более эффективное потребление энергии.

Благодаря усовершенствованным технологиям управления нагревом, фильтрацией, охлаждением и хранением, а также высокой скорости оборота масла вы сможете готовить вкусные и свежие блюда без необходимости останавливать работу.