

Sistema de Filtración para Aceite

Puedes ahorrar mucho si filtras tu aceite diariamente !!



En un aceite que se usa repetidamente, se producen varias reacciones como oxidación, hidrólisis y polimerización.

Esto genera productos de descomposición, que deterioran las propiedades del aceite y la calidad nutritiva de los alimentos.



Los productos de descomposición que se generan en un aceite usado son:

- Ácidos Grasos Libres (FFA)
- Hidrocarburos
- Polímeros
- Materiales Polares (TPM): Glicerol, Aldehídos, Cetonas, Alcoholes

Provocando los siguientes efectos :

- Deterioran el color, olor y sabor del aceite original.
- Alteran la calidad visual de los productos fritos, dando una apariencia oscura.
- Disminuyen el efecto crujiente en las frituras.
- Deterioran el aporte nutricional de los alimentos.
- Generan humo negro al cocinar.
- Los alimentos absorben más aceite
- Recambio de aceite más frecuente, generando altos costos de producción.

Sistema de Filtración para Aceite



1.- Polvo para filtrar X-Tend



2.- Filtros **LOSEMEX**



2.- Máquina Filtradora



Empleando este sistema de Filtración :

- Se extiende la vida del aceite de cocina hasta un 300%.
- Se eliminan del aceite los problemas causados por los productos de descomposición.
- Es fácil de usar, con un bajo costo y excelentes resultados.



SOLUCIONES INTEGRALES DE EQUIPAMIENTO

Instrucciones de uso



Sistema de Filtración

Utilizar 30 gr por cada 5 litros de aceite (aprox. 2 cucharadas soperas).

- 1) Distribuir el polvo X-TEND sobre el papel filtro.
- 2) Abrir la válvula de la freidora y descargar el aceite caliente (140° c) para verter sobre la filtradora.



- 3) Encender la bomba y dejar circular el aceite durante 5 minutos. Limpiar la freidora con el aceite que está circulando, utilizando la manguera.
- 4) Regresar el aceite filtrado a la freidora.

Recomendaciones para un óptimo funcionamiento :

- Filtrar el aceite por lo menos 5 min. El tiempo de contacto con el polvo es importante para limpiar adecuadamente el aceite.
- Use X-TEND con el filtro diariamente para aumentar al máximo la vida del aceite.

www.losemex.com
ventas@losemex.com

Tels. 5576 0867, 5358 6340,
5363 5625