



# Oil-MAX

*Filtración del aceite de cocina*

**INFORMACIÓN GENERAL**



# Oil-Max Sistemas

**Modelo:**

*SOF 50*

**Capacidad:**

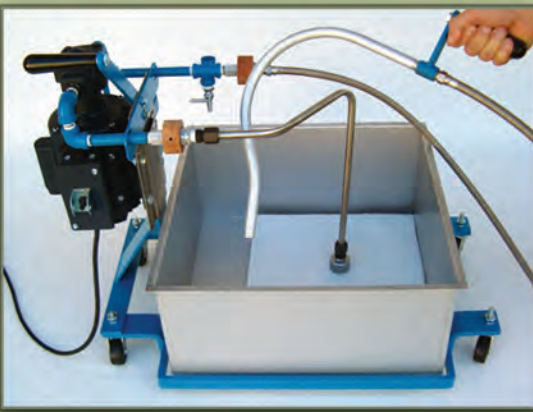
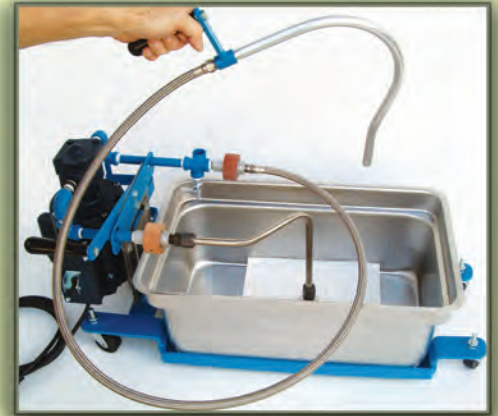
*Acortamiento 50 libras / galones aproximadamente 6.5*

**Usos:**

*Freidoras pequeños de una sola*

**Comentarios:**

*La unidad más pequeña disponible.*



**Modelo:**

*SOF 90*

**Capacidad:**

*Acortamiento 90 libras / galones aproximadamente 11.5*

**Usos:**

*Freidora solo medio o (2) freidoras pequeñas*

**Comentarios:**

*Nuestras unidades más populares.*

**Modelo:**

*SOF 150*

**Capacidad:**

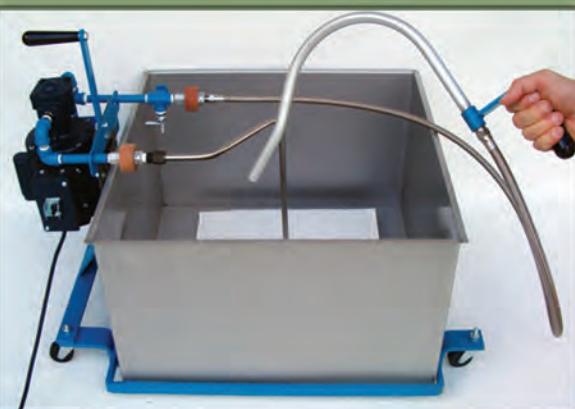
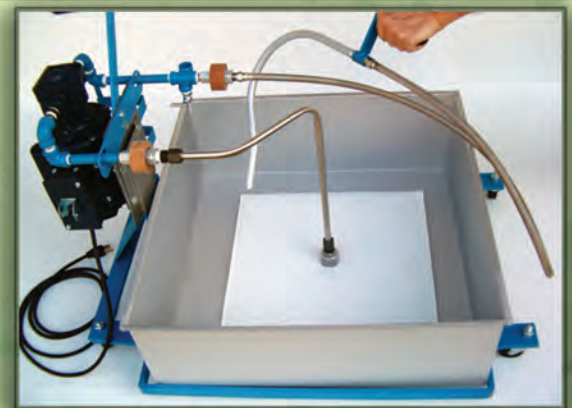
*Acortamiento 150 libras / galones aproximadamente 19.5*

**Usos:**

*Freidora grande o (2) freidoras de tamaño medio*

**Comentarios:**

*Diseñado para ser utilizado en la fritura pesado.*



**Modelo:**

*SOF 250*

**Capacidad:**

*Acortamiento 250 libras / galones aproximadamente 32.5*

**Usos:**

*Las grandes aplicaciones industriales / comerciales*

**Comentarios:**

*Nuestra unidad más grande.*



# SOF Introducción



- Motor** 1/3 H.P. 60 ciclos de 110 V de 5 amperios una fase de temperatura de 400 F el deber pesado.
- Bomba** Equipo de alto vacío de la bomba de aspiración acoplado directamente al motor de la sencillez y la larga vida - no hay problemas de acoplamiento, fuga y sencillas de mantener.
- Olla** Construido de resistente a la corrosión de acero inoxidable, el bote se ha diseñado para la facilidad de uso, operación segura, limpieza durabilidad, fácil y alojamiento en la freidora.
- Marco** El motor, la bomba y el pozo se montan en el bastidor, sin pernos o tornillos. Ruedas sanitarias hacen que sea fácil para mover el filtro todo para el uso y almacenamiento.
- Manguera** Trenzado de acero inoxidable diseñado para la durabilidad a alta temperatura. Superficies interna y externa flexible y suave. Equipado con mango aislado que se pueda sostener con las manos desnudas, sin importar la temperatura del aceite.
- Tubo Acoplamientos** La placa de filtro de acero inoxidable está diseñada para durar tanto como el filtro, y para soportar el medio filtrante expuesto a cualquier presión y temperatura.
- Placa del Filtro** Conexión rápida de Snap-tite acoplamientos vienen con una función de bloqueo de seguridad que garantiza que la manguera no se afloje durante la operación.
- Papel de Filtro** La envolvente de filtro ha sido seleccionado para una óptima porosidad, la facilidad de instalación y facilidad de repuesto después de cada uso el interés de la operación sanitaria.
- Sparklaid®** Nuestra Sparklaid® ayuda de filtro ha sido formulado cuidadosamente por su capacidad para absorber los ácidos grasos libres, decoloración adsorber, y formar un medio de dinámicas para capturar todas las partículas mayores de 1 micra.





## CÓMO FUNCIONA

Desde el momento en que el aceite de cocina se coloca en la freidora de que comience a deteriorarse. Esto es debido a que el aceite de cocina se compone de triglicéridos y ácidos grasos,



cuyos enemigos naturales son alcalor, agua, luz y oxígeno.

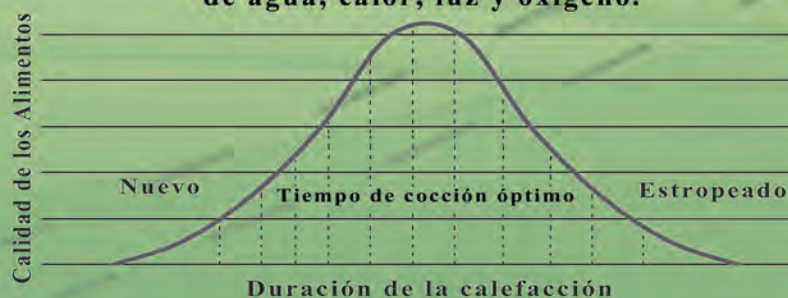


Como resultado de la exposición a estos enemigos, los triglicéridos y ácidos grasos comienzan a descomponerse en cadenas más pequeñas llamadas ácidos grasos libres (FFA) y sustancias oxidantes como los aldehídos y cetonas. Al continuar este proceso, los átomos de hidrógeno forman un enlace con cadenas de otros productos químicos en el aceite. Estas cadenas continúan creciendo a medida que más átomos de hidrógeno se introducen en el aceite a través del agua, resultando en un proceso de aceleración del ritmo de deterioro.



Los estudios demuestran que hasta un 55% del deterioro del aceite de cocina puede ser atribuido al oxígeno, el calor y la luz sin freír una cosa! La adición de agua contenida por todos los alimentos acelera el deterioro. Por ejemplo, pollo crudo puede contener 69% de agua. Papas fritas contienen 85% de agua. H<sub>2</sub>O se descomponen rápidamente, lo que activa los átomos de hidrógeno para iniciar una reacción en cadena.

En la industria de servicio de alimentos es importante tener en cuenta el ciclo de vida de las grasas para cocinar. Los mejores resultados resultado de un uso óptimo de aceite de cocina. Si todo el aceite es nuevo, el producto que la fritura puede llegar a ser cocidas y no tiene su color deseado. Si se envejece demasiado tiempo, o "pasado", entonces el color es demasiado oscuro, sin cocinar adecuadamente su interior. Esto es debido a la cantidad de cadenas químicas desglosadas de agua, calor, luz y oxígeno.



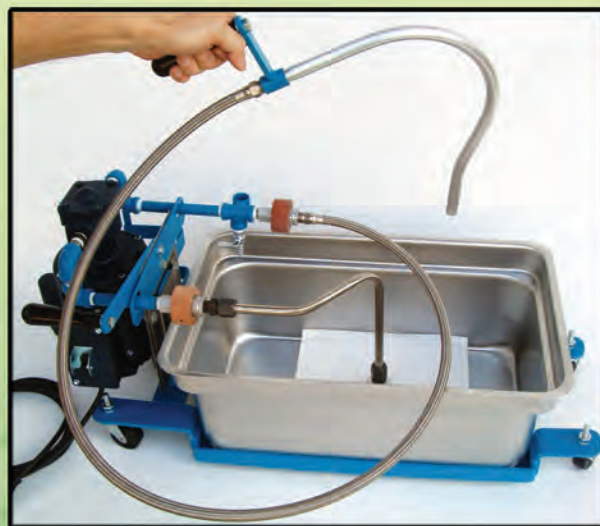




El sistema de aceite-Max está diseñado para funcionar en dos procesos. Estas etapas se llevan a cabo por nuestro 100% orgánico Sparklaid® y los Filtros de aceite-Max. Cuando se usa simultáneamente estos dos procesos puede mejorar la calidad de los alimentos mediante la ampliación de su tiempo de cocción óptimo, reducir los aromas no deseados, eliminar caracteres no deseados, aclarar el color de su aceite y extender La vida de su aceite.

Nuestro Sparklaid® ha encontrado gran aceptación en todos los aspectos de la industria de la hospitalidad, del servicio de alimentación y restaurantes de comida rápida a tiendas de conveniencia y hoteles. Totalmente orgánico, cada componente en Sparklaid® se selecciona específicamente para atacar a estas cadenas de petróleo deterioro a un nivel químico a través de intercambio iónico y adsorción, así como la absorción de agua. Sparklaid® logra esto a través de una combinación de cargas positivas y negativas que se unen a los ácidos y las toxinas, ayuda a mantener el nivel de pH y elimina las cadenas nocivas. La química natural propiedades de Sparklaid® también restaurar el color y los aromas naturales del aceite.

El sistema de aceite-Max está diseñado para trabajar con el Sparklaid® para asegurar la más eficaz y duradera posible de micro-filtración. Cuando se utiliza junto con Sparklaid®, el sistema de aceite-Max puede filtrar partículas 100 veces más pequeño que el ojo humano puede ver.



## Resultados de pruebas reales



¿Qué voy a elegir?

Por siempre más fresca, más limpia de aceite día tras día!







## INSTRUCCIONES DE USO

**NOTA:** Siempre tenga mucho cuidado cuando se trabaja con aceite caliente, como pueden ocurrir lesiones serias. Se recomienda el uso de guantes de resistencia al calor durante el proceso de filtración. Siempre mantenga la boquilla firme y seguro. Lea todas las instrucciones y la información de seguridad antes de la utilización de este sistema.

1. Calentar la freidora a 350 ° F (tenga en cuenta que, dependiendo del aceite que está usando esta temperatura puede ser superior a su punto de humo. Revise su punto de humo para que el aceite que está usando y no lo superan).

2. Coloque la placa de filtro dentro de sobres, sobres dos veces en el extremo abierto y de primera necesidad.



3. Conecte la tubería de succión y la placa con la placa de acoplamiento superior e inferior. Asegúrese de que el acoplamiento es completamente asegurados. No debe ser capaz de convertir el sobre cuando el acoplamiento es seguro.



4. Deslizamiento del motor y la bomba en el soporte de montaje del motor.

5. Conectar la tubería de aspiración y la entrada de la bomba (de pie detrás de la bomba, esto es en el lado derecho) con complemento tite acoplamiento. El acoplamiento Snap-tite tiene una función de bloqueo de seguridad, debe tirar y girar hasta que esta función no está bloqueado, lo que le permite sujetar con seguridad de acoplamiento. Una vez que se sujete a la entrada de la bomba de acoplamiento, girar 180 grados hacia la derecha de acoplamiento y dar el tubo de succión de un solo jalón. Esto asegurará que no se afloje durante la operación. La Figura 1 muestra la conexión de enclavamiento-tite desbloqueado. La Figura 2 muestra la conexión de enclavamiento-tite unido a la entrada de la bomba antes de la cerradura.

Figura 1.



Figura 2.





6. Conecte la manguera de descarga a la bomba con el tubo de salida de Snap-tite acoplamiento. Una vez que se sujete a la salida de la bomba de acoplamiento, girar 180 grados hacia la derecha de acoplamiento y darle un tirón.



7. Poco a poco agregue el polvo de Sparklaid directamente al aceite en la freidora. Usted verá un cambio de color dentro de los primeros segundos. A medida que continúe la agitación, el aceite comenzará a girar más oscuro a medida que más se eliminan las impurezas. Para obtener los mejores resultados se continúa agitando durante al menos 5 minutos, pero sin exceder los 10 minutos.



### Sparklaid Uso

**1/4lb por cada 20 libras de aceite. Para 1/3lb uso pesado freír por cada 20 libras de aceite.**

8. Gire a la freidora. Vacíe el aceite caliente en SOF bote. Mantenga la manguera de descarga segura a través de la freidora. Cambiar motor de la bomba a la posición "On".

9. Lave la freidora con aceite caliente usando la manguera de descarga. Lave toda la Sparklaid restante del fondo de la freidora y lavar todos los lados de la freidora para garantizar las partículas residuales de alimentos y carbón de leña son completamente se filtró. Deja escurrir a la freidora abierta para que el aceite se drene de nuevo en la olla del filtro durante el proceso.

10. Una vez que todos los residuos está fuera de la freidora y el aceite es claro, la fuga de cerca la freidora y la espalda del filtro de aceite en la freidora. Apague la bomba cuando haya terminado.

\* Para el acortamiento-Abra la válvula de alivio, mantenga la manguera de descarga y dejar escurrir el exceso de aceite en la olla del filtro (la válvula de alivio estará caliente, el uso de guantes resistentes al calor es necesaria). Esto mantiene el aceite a partir de solidificar y obstruir las tuberías. Coloque la manguera de descarga de nuevo en el soporte. El interruptor del motor de la bomba y dejar que unos pocos segundos con la válvula de alivio aún abiertas para dejar el resto del aceite de la bomba. Apague el motor y cerrar la válvula.

Válvula cerrada



Abrir la válvula







# Oil-Max Información de Seguridad



**\* Lea todas las instrucciones e información de seguridad para garantizar una comprensión clara de los peligros potenciales antes de utilizar el sistema de aceite-Max. El aceite caliente puede salpicar o derramarse en cualquier momento durante el proceso de filtración.\***

## **Seguridad-Operación General-**

1. **SIEMPRE** use apropiado y aprobado por el equipo de protección personal (EPP).
  - una. Calor / guantes resistentes a químicos, guantes resistentes al calor aprobados capaces de soportar las temperaturas en exceso de 400 grados Fahrenheit. Los guantes deben ser químicamente resistente al aceite de cocina como el aceite de cocina es capaz de disolver y fundiendo los guantes no químicamente aprobados para su uso con aceite de cocina.
  - b. Personal Respirador-Cuando se utiliza Sparklaid® siempre use un respirador aprobado por la MSHA
  - c. Gafas: Se debe llevar en todo momento para garantizar el aceite caliente no se quemara los ojos y mantener® Sparklaid de los ojos.
  - d. Slip-Zapatos resistentes En caso de ser usado en todo momento cuando se utiliza el sistema de aceite-Max.
  - e. Si la ropa adecuada para la protección del ser usados por quemaduras y seguridad contra incendios
2. **Siempre** mantener la empuñadura firme y seguro.
3. **SIEMPRE** asegúrese de que el petróleo se está descargando en la freidora en todo momento, mientras que el aceite de aceite de cocina-Max sistema de filtración se está ejecutando. El aceite caliente continuamente se descarga de la manguera, siempre y cuando la bomba y el motor está encendido y el aceite se encuentra dentro de la Olla SOF.
4. **Mantenga la freidora** / filtro en vista completa en todo momento durante el proceso de filtración.
5. **Esté alerta!** Si tiene sueño o ha consumido alcohol, los medicamentos (con receta o no), o cualquier sustancia ilegal no utilizar el aceite de aceite de cocina-Max Sistema de filtración .. El uso de este producto mientras está bajo el influencia de cualquiera de estas sustancias puede resultar en lesiones graves o la muerte.
6. **Revise** todos los aspectos del sistema de SOF para asegurar todas las conexiones estén apretadas y seguras.
7. **Asegúrese** de que la válvula de alivio esté cerrada antes de encender la bomba y el motor.
8. **Compruebe** Snap-tite acoplamiento para garantizar característica de seguridad de bloqueo se permite y no se suelte durante el operación.
9. **Eliminar** todos los elementos de la freidora antes de la filtración para reducir el potencial de salpicaduras.
10. **Compruebe** la temperatura del aceite con frecuencia para asegurar el termostato está en buenas condiciones.
11. **Centro** de la SOF olla directamente debajo de la bomba de drenaje y garantizar la estabilidad.
12. **Mantenga** los líquidos, bebidas, y otros objetos fuera de la freidora y SOF Pot filtro.
13. **No** se ubique demasiado cerca ni se apoye sobre el aceite caliente en cualquier momento.
14. **No** llene demasiado la sartén o la olla SOF.
15. **No** lleve el aceite caliente o intento de mover el aceite caliente en la Olla SOF en cualquier momento.
16. **No** trate de forzar el aceite caliente.
17. **No** almacenar el aceite caliente en el SOF Pot.
18. **No** deje el aceite o la grasa caliente sin vigilancia.
19. **No** mueva el sistema de filtración durante la operación
20. **No** utilice este producto si usted tiene un historial de convulsiones, problemas de visión, el equilibrio impedimentos, mareos o cualquier otro atributo de la salud que puedan menoscabar su capacidad de forma segura y operar eficazmente el sistema de aceite-Max.





### **Quemaduras-**



1. Añadir Sparklaid ® lentamente y mezclar cuidadosamente. Añadir Sparklaid ® demasiado rápido o mezcla con fuerza puede causar quemaduras graves.
2. Suponga que todas las partes del sistema de aceite-Max están de moda, incluso después de la filtración, y suponen un riesgo de quemaduras graves si no se manejan adecuadamente. El mango de plástico y el interruptor de la bomba y el motor son las únicas partes del sistema que necesitan ser tocado durante la operación.
3. Nunca deje que los niños cerca del sistema de aceite-Max, incluso si no está en uso. La mayoría del sistema de aceite-Max es acero inoxidable, que puede permanecer peligrosamente horas calientes después de su uso.
4. Aplique sobre la piel desnuda para reducir la probabilidad y la gravedad de las quemaduras
5. Use ropa suelta, apretado como ropa suelta puede provocar quemaduras si se cuelgan en contacto con el aceite de cocina.

### **Seguridad en la Cocina-**



1. Inspeccione cuidadosamente área de la cocina en torno a la freidora. Asegúrese que el área se limpia adecuadamente y sin riesgos son visibles. Identificar los posibles problemas de incendios, equipos, accesorios, eléctricos y los puntos potenciales de deslizamiento.
2. El derrame en la zona freidora debe limpiarse prontamente para evitar resbalones.
3. Asegúrese de que el sistema SOF se coloca sobre una superficie plana para reducir el vuelco accidental y derrames.
4. Mantenga el piso limpio y seco.
5. No trabajar en estrecha colaboración con las freidoras calientes cuando el suelo está mojado.

### **El calor de Seguridad-**



Las cocinas son lugares físicamente calor para trabajar. La utilización del Sistema de aceite-Max requiere usuario sea por el aceite caliente para que el sistema tenga éxito. Todas las medidas de precaución deben ser tomadas para prevenir un golpe de calor potencial.

1. Si el equipo está disponible, active la ventilación comercial utilizado para la ventilación.
2. Aproveche la oportunidad que se enfríe antes y después del uso del sistema de aceite-Max.
3. Asegúrese de estar bien hidratado antes de su uso.
4. Use ropa que le sean razonablemente fresca

### **Seguridad Contra Incendios-**



1. Mantenga un todo uso Clase K extinguidor de incendios. Nunca utilice agua para apagar un incendio de grasa. Si el fuego es manejable, utilice el de uso múltiple extintor de incendios. Si los aumentos de incendio, llame inmediatamente al fuego el departamento en busca de ayuda.
2. No utilice nunca la freidora en, sobre o debajo de cualquier estructura que pueda incendiarse.
3. Aceite de cocina es combustible, a temperaturas muy altas superiores a su temperatura de calefacción recomendado, sus vapores pueden encenderse. El sobrecalentamiento puede ocurrir si los controles de temperatura son defectuosos, o no, si el aparato tiene controles de temperatura.
4. El aceite muy caliente para cocinar comenzará a burbujas o espuma en exceso y / o humo. El burbujeo puede hacer que el aceite se desborde y prender si entra en contacto con la llama.
5. Comprender los procedimientos de seguridad contra incendios en su lugar de trabajo, incluyendo cómo pedir ayuda, y les siguen en un incendio u otra emergencia.

### **Seguridad Eléctrica-**



Use sólo de 120 voltios, 3 con conexión a tierra, tipo B, del Norte de América Outlets.

1. Busque signos reveladores de problemas eléctricos, tales como oscurecimiento de las luces, el circuito de frecuencia disyuntor o fusibles quemados.
2. Nunca use cables dañados
3. Use interruptores de circuito de falla (GFCI). GFCI interrumpe el circuito eléctrico antes de corriente suficiente para causar la muerte o lesiones graves ha pasado a través de un cuerpo.
4. No use cables de extensión



## Qué pueden hacer los empleadores para proteger a empleados

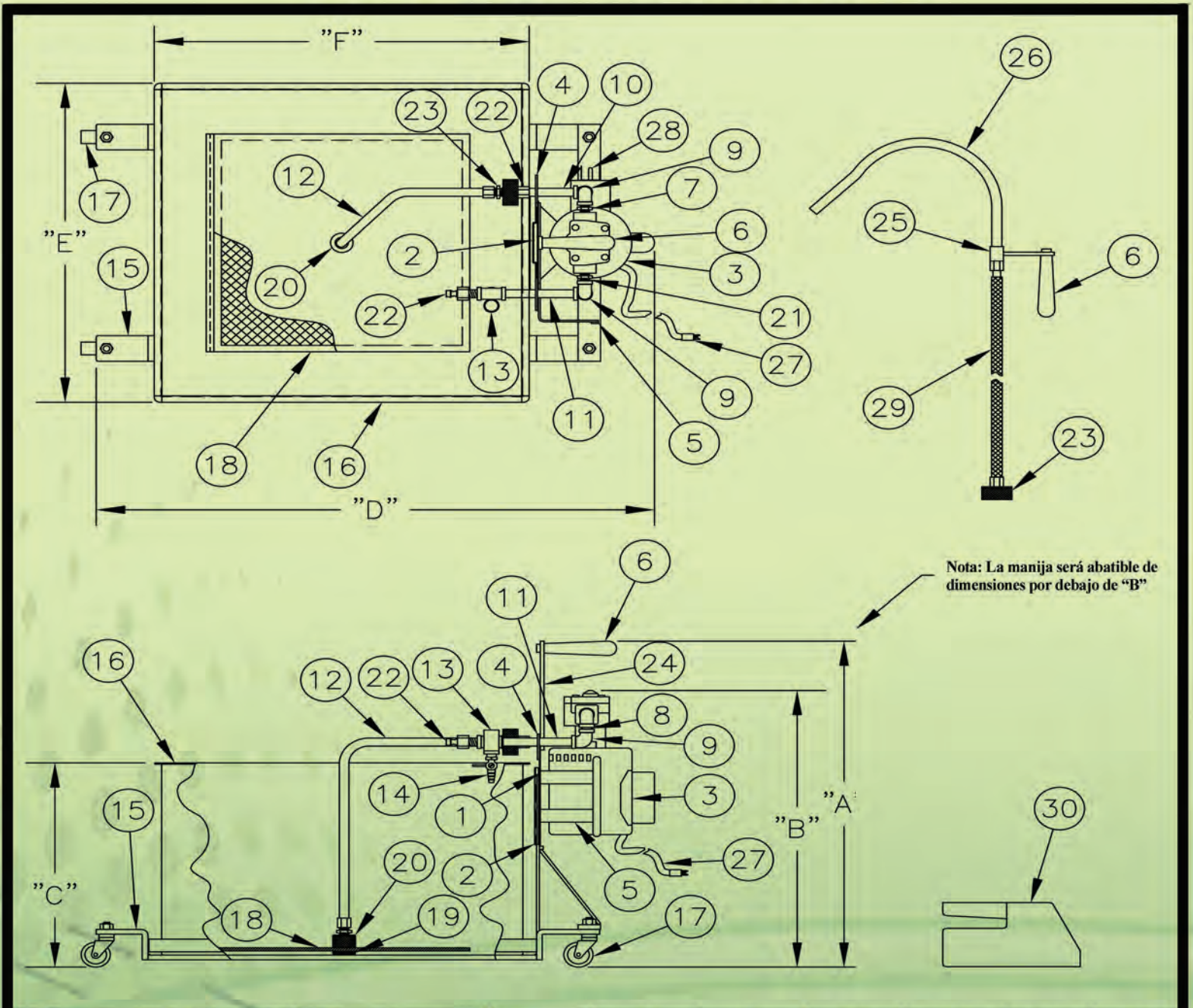
---

1. **Siga** las normas de OSHA para el cumplimiento y la seguridad en general.
2. **Capacitar** a los empleados cómo utilizar correctamente el sistema de aceite-Max de forma segura y eficazmente.
3. **Deja** antideslizantes esteras. Si las esteras no son adecuados para usar en pisos donde la grasa está presente, no use ceras antideslizantes y superficies recubiertas con arena para crear superficies antideslizantes.
4. **Inspeccione** regularmente campanas de ventilación si está disponible para asegurar una ventilación adecuada.
5. **Tener** una Clase K fuego freidora extinguidor cerca en todo momento.
6. **Inspeccionar** compatibilidad eléctrica para garantizar que las condiciones eléctricas son seguras y voltaje adecuado se distribuye.
7. **A los trabajadores** a beber mucha agua cuando el aceite caliente y alrededor de las freidoras para ayudarles a mantener la calma.
8. **Aclimatarse**, o introducir gradualmente, a los empleados a ambientes calurosos.
9. **Eliminar** las desordenadas u obstruido las áreas de trabajo.
10. **Mantenga** crema para quemaduras y cerca de los primeros auxilios adecuado y disponible.





# Piezas / Detalles



Nota: La manija será abatible de dimensiones por debajo de "B"

Número de piezas Lista	Descripción del Producto	Número de piezas Lista	Descripción del Producto
1	Placa de montaje del motor	16	Olla
2	Soporte de montaje del motor	17	Caster
3	De la bomba y del motor conj.	18	Placa del filtro
4	Tubo de soporte	19	Acoplamiento de la placa inferior
5	Cable de soporte	20	Acoplamiento de la placa superior
6	Mango (resistente al calor)	21	Bomba del pezón
7	Bomba de buje	22	Snap-Tite pezón
8	Boquilla de cierre	23	Snap-Tite acoplamiento
9	Codo	24	Soporte de la manilla
10	De succión del pezón	25	Mango adaptador
11	La secreción del pezón	26	Descarga de la boquilla
12	Tubo de aspiración ASS'Y	27	Cable eléctrico
13	Boquilla T	28	Interruptor de encendido
14	La válvula de alivio	29	De la manguera (de acero trenzado)
15	Base de la Asamblea	30	Scoop Sparklaid

Número de modelo	"A"	"B"	"C"	"D"	"E"	"F"
50	20 1/2"	15 15/16"	8 15/16"	33 1/16"	14"	21 3/4"
90	26 1/8"	21 9/16"	9 15/16"	31 1/4"	18 7/8"	18 7/8"
150	26 1/8"	21 9/16"	9 15/16"	37 3/16"	24 7/8"	24 7/8"
250	26 1/8"	21 9/16"	15 15/16"	37 3/16"	24 7/8"	24 7/8"



**Oil-MAX**  
Filtración del aceite de cocina







***SPARKLER FILTERS INC.***

Allaying separation anxiety since 1927



**Sparkler Filters, Inc.**

**101 N. Loop 336 E**

**Conroe, TX 77301**

**Teléfono: (936) 756-4471**

**Fax: (936) 539-1165**

**sales@oil-max.com**

**www.Oil-Max.com**