

Para la filtración continua de aceite de cocinar



Pescado



Tallarines



Patatas/papas fritas



Chips de maíz/tostitos



Patatas/papas fritas a la francesa



Camarón/Gambas

Los Separadores LAKOS están específicamente diseñados para separar los grumos y residuos finos del aceite de cocinar que se generan durante el proceso de freír

¿Por qué necesito la filtración de LAKOS?

Mejora de manera segura la productividad de la freidora y la calidad del producto

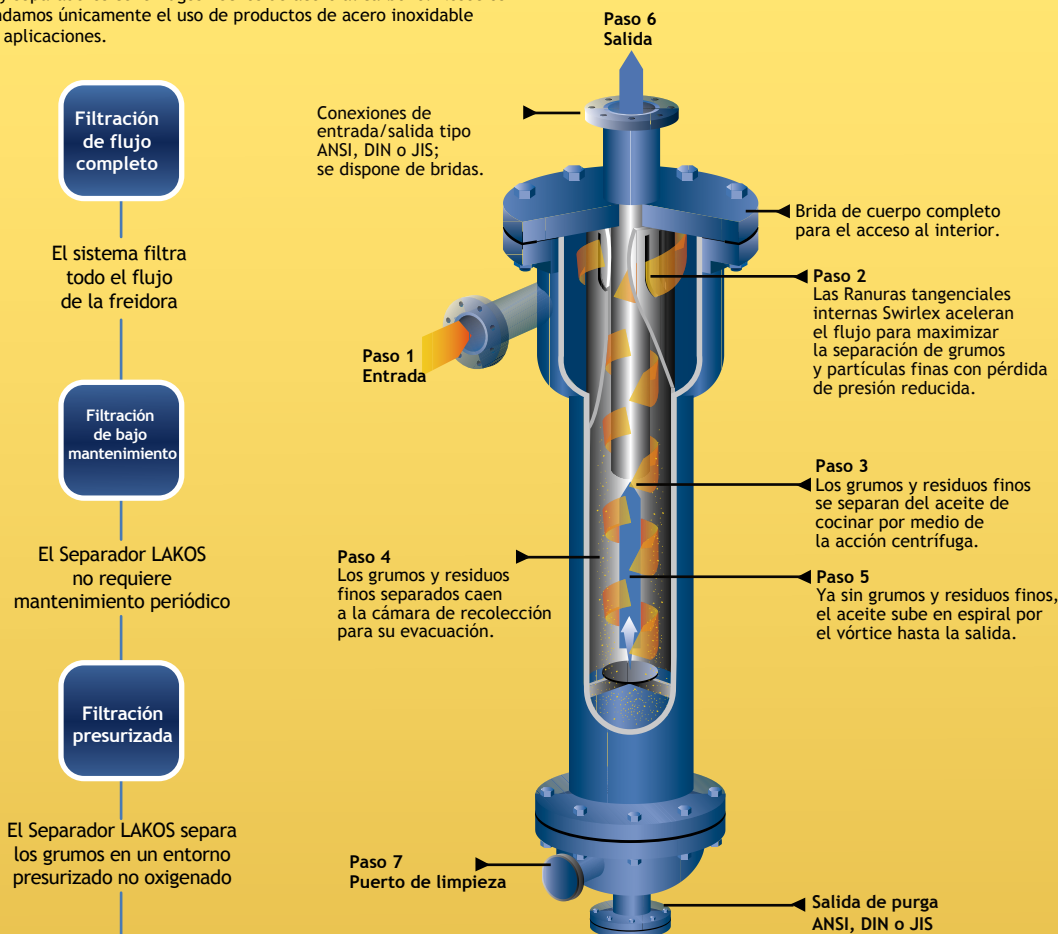
Los Separadores LAKOS de la Serie CSX y los Sistemas FrySafe están diseñados específicamente para separar de manera continua los grumos y residuos finos del aceite de cocinar que se generan durante el proceso de freír. Instalado a flujo completo en la descarga de la bomba de circulación del aceite de la freidora, el Separador LAKOS patentado utiliza la acción centrífuga para separar y concentrar los grumos y residuos finos indeseables para lograr estos beneficios.

- ▶ Ciclos más largos de funcionamiento entre tiempos muertos/mantenimientos.
- ▶ Reducción de obstrucciones en el intercambiador de calor y capacidad sostenida de transferencia de calor.
- ▶ Velocidades óptimas/constantes del aceite de cocinar y la eliminación de puntos muertos dentro de la freidora al prevenir la acumulación de grumos y residuos finos.
- ▶ Máxima calidad del aceite de cocinar, incluyendo una mejor apariencia del aceite y un sabor de aceite más ligero.
- ▶ Se eliminan los peligros de fuego y de funcionamiento relacionados con las cajas de residuos finos.

Los grumos y residuos finos separados se descargan del sistema y se concentran según se requiera para su manejo y desecho fácil. A diferencia de los tamices y filtros tradicionales, el aceite no es colado a través de los grumos y residuos finos separados, lo cual mantiene la calidad óptima del aceite de cocinar y las características de flujo constante a través de la freidora.

Cómo funciona: separación por acción centrífuga de LAKOS

NOTA: ciertos lavados cáusticos pueden degradar la integridad de los tanques, bombas y separadores centrífugos hechos de acero al carbono. Nosotros recomendamos únicamente el uso de productos de acero inoxidable en estas aplicaciones.



Filtración de flujo completo

El sistema filtra todo el flujo de la freidora

Filtración de bajo mantenimiento

El Separador LAKOS no requiere mantenimiento periódico

Filtración presurizada

El Separador LAKOS separa los grumos en un entorno presurizado no oxigenado

Aplicaciones primarias

Alimentos fritos y luego congelados

- ▶ Trocitos de pollo
- ▶ Productos empanizados o rebozados
- ▶ Papas fritas
- ▶ Bocadillos/Pasabocas
- ▶ Productos de papa preformados

Refrigerios o bocados

- ▶ Papas fritas
- ▶ Chips de tortilla/totopos
- ▶ Chips de maíz
- ▶ Refrigerios extrudidos
- ▶ Tallarines instantáneos

Características de todos los Separadores centrífugos LAKOS

- ▶ SIN PIEZAS EN MOVIMIENTO
- ▶ Nada que se desgaste o que requiera reemplazo
- ▶ Pérdida baja y constante de presión
- ▶ Ciclos más amplios de funcionamiento entre tareas de mantenimiento
- ▶ Mantiene todo el equipo funcionando a la más alta eficiencia



Estándar tanto en CSX como en FrySafe

- ▶ Sin piezas en movimiento que mantener ni reemplazar, lo cual minimiza el riesgo de lesiones al empleado
- ▶ Los recipientes de recolección capturan los grumos y residuos finos para su fácil remoción
- ▶ La vida de servicio del aceite de cocinar significa menos cambios de aceite, lo cual reduce el riesgo de lesiones

La solución COMPLETA: el Sistema FrySafe de LAKOS



El Sistema FrySafe de LAKOS es un sistema completo que ofrece soluciones adicionales de seguridad al limpiar el aceite y separar grumos y residuos finos secos en un ambiente seguro.

El sistema FrySafe completo montado sobre patín, es un sistema de dos (2) recipientes que se utiliza para separar grumos y residuos finos de una freidora. Lo que se purga del separador fluye a un recipiente donde los grumos y residuos finos son recolectados en canastas de malla de alambre. El caudal bajo limpio es regresado a la freidora. Al llenarse el Recipiente de recolección 1, se puede desplazar una válvula de tres (3) vías para cambiar el flujo de purgado al Recipiente de recolección 2. Cuando el Recipiente de recolección 1 se enfría a temperatura ambiente, se puede limpiar y retornar a servicio. Para información más detallada consulte el folleto FrySafe, LS-732.



Sistema Mecánico de Palancas



Indicador Analógico de Temperatura

Características de seguridad de los Recipientes de recolección LAKOS

- ▶ Se instalan guarderas abisagradas sobre los Recipientes de recolección, de manera tal que cubran el sello de la tapa en el recipiente de recolección, para prevenir salpicaduras accidentales y rociaduras sobre el operador.
- ▶ Dos válvulas de bola manuales, una en la entrada al recipiente de recolección y otra en la descarga o retorno del recipiente, para cortar completamente el flujo de aceite al recipiente.
- ▶ Un sistema mecánico de palancas une las acciones de apertura y cierre de las dos válvulas de bola manuales. Cuando las válvulas están abiertas, la posición de la manija del sistema de palancas impide que la guardera se pueda abrir. Se tiene un sistema de palancas en cada recipiente de recolección.
- ▶ Se tienen instalados indicadores analógicos de temperatura (termómetros) en la parte exterior del recipiente de recolección para permitir la inspección visual por parte del operador antes de abrir el recipiente. Se tiene un indicador en cada recipiente de recolección.
- ▶ Se tienen instalados manómetros analógicos en el recipiente de recolección para permitir la inspección visual por parte del operador antes de abrir el recipiente.

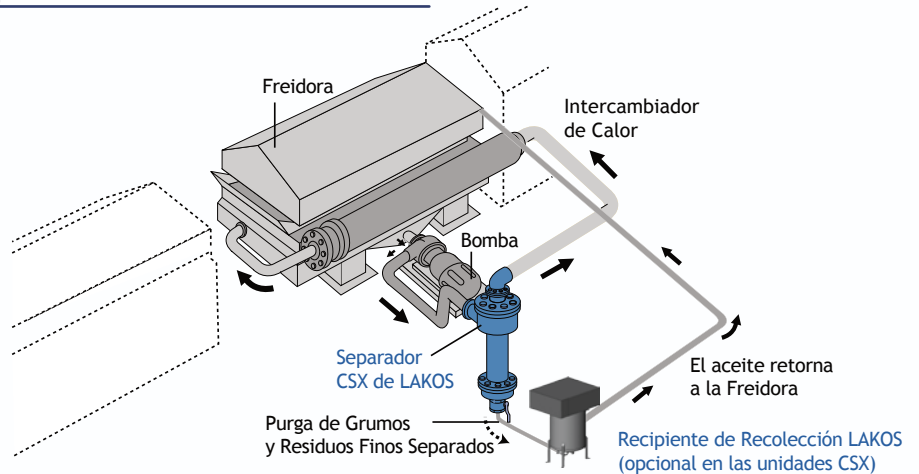


Recipiente de Recolección

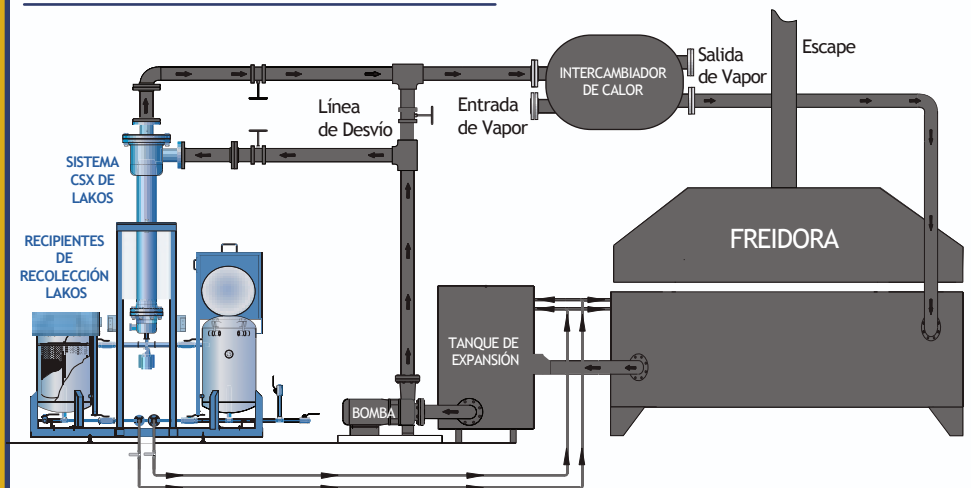
Historial de la empresa

La empresa LAKOS Corporation ha estado atendiendo las necesidades de sus clientes durante más de 40 años. Fundada en 1972 por Claude Laval III, con el producto emblemático de la Compañía, el Separador centrífugo LAKOS, donde se presentaron ofertas de productos para la irrigación y aguas subterráneas en los EE. UU. primeramente. Con el paso del tiempo se encontró que existían muchas otras aplicaciones, donde la mayoría de éstas exigían ligeras modificaciones al diseño original. Un diseño único que podía separar grumos y residuos finos del aceite de cocinar caliente fue refinado durante las décadas de 1980 y 1990 y el diseño actual se presenta en exitosas instalaciones en todos el mundo. Los clientes satisfechos incluyen a los fabricantes de alimentos fritos más grandes del mundo, muchos de los cuales prefieren mantener a los Sistemas LAKOS de filtración de aceite de cocinar como secreto empresarial.

Separador autónomo CSX de LAKOS



Sistema FrySafe completo de LAKOS



1365 North Clovis Avenue
Fresno, California 93727 USA
Teléfono: (559) 255-1601
Fax: (559) 255-8093
www.lakos.com
info@lakos.com

Los productos LAKOS están protegidos bajo múltiples patentes y marcas registradas. Para más detalles contáctese con LAKOS.

Testimonios y estudios de casos

Planta procesadora de yuca frita
Ecuador, vea el Estudio de caso AB-227 para obtener mayores detalles



Patatas Fritas de Backer's
Fulton, Missouri, EE. UU., vea el Estudio de Caso AB-217 para obtener mayores detalles