

+ 滤油机的效能

+ 1.滤油机能抑制煎炸油酸价的增高。

+ 2.滤油机能延长煎炸油的使用期

煎炸油在使用过程中，随着煎炸次数增加，油质会逐渐劣化，产生大量有害物质，如多环芳烃、杂环胺、苯并[a]芘等，这些物质对人体健康有害。滤油机通过过滤，可以有效去除这些有害物质，延长煎炸油的使用寿命。

+ 3.滤油机能改善油炸食品的外观、质量

由于滤除已碳化的微粒及粘胶高分子聚合物，使油炸产品表面洁净，明显改善外观及颜色

+ 4.滤能提高热交换器的热效率，节省能源

由于不断地滤除煎炸油中的高沸点聚合物等杂质，油脂的粘稠度降低，热交换器管壁