

# Introdução à fritadeira automática

Os alimentos fritos são muito populares entre adultos e crianças devido ao seu aroma crocante e delicioso, o que pode aumentar o apetite. Como os alimentos fritos são muito populares, a procura de máquinas de fritar nas principais fábricas de processamento alimentar está também a aumentar. . A fritadeira automática Deep fryer é um novo tipo de produto de alta tecnologia. O seu aparecimento resolve muitas deficiências dos métodos tradicionais de fritura e traz boas notícias às empresas de processamento de alimentos.

## Máquina de fritar totalmente automática

O equipamento de fritura utiliza material de aço inoxidável 304 de alta qualidade, tecnologia avançada, e dispositivo inteligente de controlo da temperatura do visor digital, o que é conveniente e prático. A temperatura do petróleo e da água pode ser completamente controlada por si, o que pode poupar 40% de electricidade e 50% de petróleo, o que é muito eficiente em termos energéticos e económico. Em comparação com métodos anteriores de fritura, tem muitas vantagens e pode trazer melhores benefícios económicos para as empresas.

## Vantagens da fritadeira automática Deep fryer:

1. O óleo pode fluir no túnel para assegurar a temperatura estável do óleo.
2. Sistemas múltiplos de controlo de temperatura podem poupar mais consumo de energia, painel de controlo de temperatura único, fácil de operar, simples e seguro.
3. A linha de produção de fritura automática tem um sistema de elevação automática para facilitar a limpeza e fixação.
4. O equipamento de fritura totalmente automático é especialmente concebido para frituras de alto volume, o que pode poupar electricidade e óleo.
5. Utilizando a tecnologia de mistura óleo-água, a câmara de combustão, o ventilador de tracção induzida e a chaminé são instalados fora da oficina sem afectar a oficina.

6. A linha de produção de alimentos fritos pode realizar a alimentação automática, alimentação manual, controlo automático da temperatura, agitação automática, etc.
7. O sistema de descarga automática pode reduzir a intensidade de trabalho dos trabalhadores, assegurar a consistência do tempo de fritura, e melhorar a qualidade do produto.
8. O sistema de raspagem automática de óleo pode remover continuamente do fundo o óleo residual gerado durante o processo de fritura, mantendo assim o óleo de fritura limpo e prolongando a vida útil do óleo de fritura.

## Parâmetros técnicos da fritadeira automática Deep fryer:

Modelo	Dimensões?m m?	Cesto size?mm)	Energia?kw / Hz?	Gama de temperaturas	Peso?kg?
DL-1000	1600 * 1500 * 1650	1000 * 400	36	0-300	500
DL-1200	1700 * 1600 * 1650	1200 * 400	60	0-300	600
DL-1500	1900 * 1900 * 1650	1500 * 400	78	0-300	800

Fritadeira tem uma variedade de modelos à escolha, utilizados para nozes fritas, amendoins, feijões, aperitivos folhados e muitos outros aperitivos, pode manter a nutrição alimentar. De acordo com a concepção e produção unificada de vários programas de combinação de equipamentos alimentares, pode ser formada uma linha de produção completa. A fritadeira automática realiza controlo integrado por computador para limpeza, fatiagem, crivagem, branqueamento, secagem, fritura, arrefecimento, mistura, embalagem, congelação rápida, etc. Melhora muito o grau de automatização, fornece capacidades de controlo do processo e completude, e satisfaz as necessidades da produção em massa. Ao mesmo tempo, pode ser personalizado de acordo com as necessidades reais de produção dos clientes para satisfazer as necessidades de produção em diferentes condições.

## Comida frita

Com as suas próprias vantagens únicas, esta fritadeira automática é muito popular nos mercados nacionais e estrangeiros, e é profundamente confiada e elogiada pelos clientes. A comida frita com ela é também muito deliciosa, cheia de cor e sabor. Os seus produtos similares, tais como equipamento de cozedura, máquina de processamento alimentar, equipamento de cozedura, extrusora de snacks, etc., também se desenvolveram muito bem. Depois de ler a introdução do produto, se tiver uma necessidade a este respeito, escolha-o, e ele trar-lhe-á resultados satisfatórios!