

Visitas de clientes de máquinas de fritar legumes e frutas e visitas a fábricas

Recentemente, um velho amigo cliente da Nigéria apresentou-nos um novo cliente que queria abrir uma linha de produção de Fritadeiras Automáticas por Lote. Convidámo-los para a nossa fábrica, visitámos a nossa linha de produção, e estabelecemos uma relação de cooperação.

1. Parâmetro da fritadeira eléctrica de bolas de legumes

Modelo	Capacidade	Tipo de aquecimento	Dimensão	Peso
BFM-1000	100kg/h	Electricidade, Gás	1600*1400*1550m m	500kg
BFM--1200	150kg/h	Electricidade, Gás	1600*1300*1650m m	600kg
BFM--1500	200kg/h	Electricidade, Gás	1900*1600*1700m m	780kg

2. Aplicação de Fábrica de Fritadeiras Profundas.

A fritadeira comercial de batatas fritas de banana é amplamente utilizada em frutos secos fritos, alimentos inchados, produtos de carne, etc., tais como arroz crocante, tiras de arroz doce pegajoso, amendoim, feijão, e bolo frito com açúcar, lulas, frango frito, etc., um equipamento ideal para produzir alimentos fritos.

3.Características da máquina de fritar 200Kg/H de ervilhas verdes em lote

	Características
1	Fonte de aquecimento: electricidade ou gás? A fritadeira a gás utiliza o queimador italiano importado da marca Riello, que é o queimador mais avançado e fiável: economia de combustível, baixo ruído, evita perdas de aquecimento, alta eficiência.
2	Mistura automática: para garantir que os produtos sejam fritos uniformemente e evitar a sua compressão e aderência.
3	Descarga automática e alimentação automática opcional: através de modo motorizado para reduzir a intensidade de laor.
4	Controlo automático da temperatura: 0-300°C a definir à sua vontade.
5	Sistema de filtragem de separação óleo-água ou sistema de filtragem de óleo puro.
6	Sucata de escória opcional.

Após esta visita, o cliente tem uma compreensão mais profunda da Fábrica de Batatas Crispadas em Fritadeira, e estabeleceu uma forte confiança na nossa cooperação. Uma vez que o cliente é uma linha de produção recentemente aberta, reservaram pela primeira vez uma produção mínima de 100kg/h de fritadeira comercial, e será estabelecida uma nova cooperação quando a fábrica amadurecer.

