

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.

