

Clientes Fritadeiras Visitam e Assinam Contratos

Porque a qualidade da nossa fritadeira de batatas fritas tem sido reconhecida pelos clientes. Por recomendação de um velho amigo do Bangladesh, um amigo chinês seu visitou esta quinta-feira a nossa fábrica de fritadeiras de aço inoxidável. Concluiu um estudo aprofundado da nossa fritadeira.

1.Máquina Automática de Fritar Batatas Fritas de Fritar Batatas Fritas Descrição

As fritadeiras a gás comerciais são máquinas eficientes e fáceis de operar para fazer frituras por lotes e frituras contínuas na produção industrial de snacks alimentares.

Projecto de máquina automática de fritar em lotes de snacks:

A fritadeira é cada vez mais popular no mercado devido ao seu bom gosto. Os sistemas de fritadeiras eléctricas de folhados podem tornar os alimentos de sabor crocante, dar boa aparência aos alimentos, e é também bom para a saúde.

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.Processo de Linha de Fritura Industrial Bugles Snack Batch Frying

Fritadeira por lotes -- filtro de óleo -- máquina de despoeiramento -- máquina de tempero -- esteira

Fritadeira por lotes	Utilizado para fritar muitos tipos de alimentos, equipamento com temporizador, controlador de temperatura, dispositivo de agitação automática, e dispositivo de descarga automática.
Filtro	Usado para filtrar os sedimentos durante a fritura, tentar o melhor para prolongar o óleo usando a vida útil.
Máquina de despoeiramento	Desolamento centrífugo e trabalho contínuo, o tempo de desolamento pode ser ajustado, velocidade de controlo de conversão de frequência, trigonometria de conversão de frequência.
Máquina de secar	Máquina de aromatização contínua, podemos ajustar a velocidade do tubo e a velocidade de alimentação do pó para obter o melhor efeito de mistura.
Transportador	Transportar os produtos acabados para a máquina seguinte.

3.Fábrica de Batatas Frescas Aplicação de Máquinas de Fritar Batatas em Lote

100KG/H batatas fritas estaladiças podem ser utilizadas para fritar produtos revestidos (tempura marinha, produtos de frango revestidos), batatas fritas, batatas fritas fritas, snacks folhados, nozes, pãezinhos, falafel, samosa, produtos de lata de peixe.

4. Batch Frying Machine Processamento de fabricação

1) Aquecimento a gás, controlador digital de temperatura, dispositivo de protecção contra o excesso de temperatura.

2) Tubo de aquecimento a óleo imerso, temperatura de 0~300°C.

3) Depois de fritar o amendoim, pressionar o botão da frigideira, o cesto de fritura sobe lentamente.

O cesto de fritura sobe até ao ponto mais alto, cesto de alimentos fritos pode ser vertido para fora.

Premir o botão da panela, o cesto de fritura volta lentamente para a posição inicial.

Após cuidadosa explicação e recepção pelos nossos técnicos. O nosso bom amigo está muito satisfeito com a nossa fritadeira comercial a gás e expressou-nos a sua gratidão. Ele também reconheceu todos os aspectos da nossa fritadeira de aço inoxidável. Depois assinámos um contrato de compra para a fritadeira. Muito obrigado pela sua confiança em nós. Trabalharemos cada vez mais para modernizar a fritadeira industrial para satisfazer as necessidades dos nossos clientes.