

Caixa de Frango de Carne Comercial Fritadeira para Clientes

As fritadeiras comerciais de carne de frango são amplamente utilizadas para fritar batatas fritas, batatas fritas congeladas, tofu seco, favas, feijão verde, amendoins, arroz estaladiço, massa frita, pedaços de carne, tarte de carne, coxinhas de frango, onions?ect.

Características & Vantagens da Máquina de Fritar :

- 1.A fritadeira adopta o desenho de óleo puro, com menos óleo, e o tempo total de fluxo de óleo é aumentado, poupando custos comerciais da fritadeira de carne de frango com gordura profunda.
2. a cabeça de alimentação da fritadeira automática com descarregador automático de escória pode descarregar automaticamente quando o óleo residual é demasiado.
- 3.A fritadeira industrial é concebida com um sistema de filtro dinâmico de diesel, que pode filtrar automaticamente quando a fritadeira está a trabalhar.

Características do produto da Fritadeira de Carne de Frango Comercial Deep Fat Fryer :

1.	Estão disponíveis fritadeira eléctrica, fritadeira a gás, fritadeira manual, fritadeira de descarga automática e outro equipamento de fritura.
2.	Ajustado arbitrariamente da temperatura ambiente para 250 ?. Inibir o óleo com dispositivo avançado de controlo automático da temperatura, a temperatura do óleo pode ser bombardeada e acitificada devido à alta temperatura.
3.	A fritadeira comercial a gás tem várias formas de funções automáticas, tais como sistema automático de controlo de temperatura, sistema de mistura automática, sistema de descarga

automática, sistema de transporte automático e sistema de elevação automática.
--

Enviar aos clientes

A nossa fábrica tem 15 anos de experiência, conceitos altamente distintos e inovadores, alta qualidade e baixo desempenho de preço, que tornam os nossos produtos reconhecidos e seleccionados em muitos países, e a nossa fritadeira eléctrica comercial pode resistir ao teste.

Enviámos duas linhas de produção de fritadeiras industriais para Marrocos e Paquistão na última semana. Dois clientes só queriam saber primeiro sobre esta máquina de fritar. Após a nossa introdução e orientação, ambos ficaram mais interessados e confiaram na nossa Fritadeira Comercial de Carne de Frango Gorda. Depois o preço foi discutido através de 3 telefonemas, e o contrato foi finalmente assinado.