

Estudo de Caso de Máquina Automática de Fritar Amendoins de Aço Inoxidável de Paquistão

A fritadeira automática de fritar amendoins em aço inoxidável é desenvolvida com base na absorção da essência de uma fritadeira automática semelhante e integrando as vantagens de uma fritadeira profunda comercial semelhante. Além disso, a tecnologia da fritadeira foi grandemente melhorada com base no feedback de clientes anteriores, e agora o equipamento de fritura é bem recebido pelos clientes. Após meio mês de negociações, o cliente do Paquistão ficou muito impressionado com a qualidade da nossa máquina de fritar automática e a força da empresa, tendo então decidido estabelecer connosco uma relação comercial a longo prazo.

A máquina automática de fritura de amendoins desenha um bom processo de fabrico. As fritadeiras industriais podem fritar aperitivos, vários frutos secos e carnes, amendoins, feijão, frango, batatas fritas, frutos do mar para venda.

A próxima é a breve introdução da Fritadeira Automática de Aço Inoxidável Máquina de Fritar Aperitivos de Amendoim:

1. Equipamento de fritura controlo automático da temperatura do óleo inteiro, a temperatura de 0-300 graus pode ser definida arbitrariamente, adequada para fritar uma variedade de requisitos de processo dos alimentos, para que o sabor dos alimentos soprados seja mais crocante.
2. Equipamento de fritura utilização de esteira transportadora de correia dupla com alimentos, para cima e para baixo com velocidade de frequência variável.
3. De acordo com os diferentes alimentos fritos para ajustar a velocidade de transmissão

da rede, aquecimento rápido, alta eficiência de produção.

4. Instalação do sistema de elevador eléctrico para facilitar aos trabalhadores a limpeza e a manutenção do corpo.
5. As fritadeiras eléctricas são também sistema automático de fumo e sistema de produção contínua a temperatura constante para assegurar que os trabalhadores tenham um bom ambiente de trabalho.

Desempenho principal e características da Fritadeira Automática de Amendoins:

Item No.	Vantagem dos Sistemas de Fritadeira de Amendoim Automática
1	Método de aquecimento opcional: electricidade, gás, vapor, electromagnetismo, etc.
2	O tempo de fritura pode ser definido, controlo automático da temperatura 0-300°C. Controlo por ecrã táctil PLC.
3	A velocidade da correia transportadora é ajustável.
4	Pode ser equipado com máquina de filtro de óleo e tanque de óleo.
5	Equipado com sistema de elevação de malha, fácil de limpar.
6	Estrutura interior única com tecnologia própria, poupança de energia, aquecimento rápido.
7	Com tanque de armazenamento de óleo e bomba de óleo.
8	O dispositivo extintor de incêndios é opcional.
9	O dispositivo de filtragem de óleo refinado é opcional.
10	O PLC controla centralmente o processo de fritura em alta automatização.
11	Adoptar o aquecimento por circulação de óleo faz a temperatura subir rapidamente e

	assegura a estabilidade da temperatura do óleo.
12	Máquina completa de aço inoxidável de qualidade alimentar 304, desempenho constante, boa qualidade.

As fritadeiras contínuas industriais têm sido vendidas a muitos países e regiões com preços muito competitivos e funções superiores, que podem satisfazer as diferentes necessidades dos campos nacionais e internacionais.

O reconhecimento e a cooperação dos clientes são os nossos objectivos de trabalho consistentes e a nossa força motriz. A nossa empresa desenvolveu-se até hoje, à qualidade do desenvolvimento, para sobreviver pela força, aderir ao princípio do cliente em primeiro lugar, fazer um bom trabalho, servir os clientes, pelo que tem conseguido cada vez mais amigos e parceiros comerciais em todo o mundo. A nossa empresa está empenhada em criar maquinaria de produção alimentar de alta qualidade.

Amigos de indústrias relacionadas em todo o mundo são também bem-vindos para visitar a nossa empresa e discutir negócios de cooperação.