

# Como funciona a máquina de fritar por lotes?



## Descrição da Máquina de Fritar Profunda por Lote

- 1: Fonte de aquecimento: A fritadeira eléctrica ou a gás adopta queimadores de marca famosa, que é o queimador mais avançado e fiável: eficiente em termos de combustível, baixo ruído, previne a perda de calor, e alto rendimento
- 2: Mistura automática: para assegurar que o produto é frito uniformemente e evitar a sua compressão e aderência
- 3: Descarga automática e alimentação automática opcional: reduzir a resistência à tracção por meio de accionamento motor
- 4: Controlo automático da temperatura: 0-300°C pode ser regulado livremente
- 5: Raspagem facultativa



### Parâmetros técnicos de fritadeiras automáticas

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

### Detalhes da máquina automática de fritura profunda





## Aplicação

Pode ser utilizado para produtos de peixe frito (marisco de tempura, produtos de frango revestidos), batatas fritas, batatas fritas, salgadinhos, frutos secos, pãezinhos de primavera, falafel, samosa, produtos de peixe enlatado.



## Características e Vantagens

1. A fritadeira é aquecida por electricidade. O tubo de aquecimento eléctrico adopta um tubo de aquecimento eléctrico de alta resistência, que tem velocidade de aquecimento rápida, alta estabilidade térmica, longa vida útil, alta eficiência energética, e reduz grandemente os custos de produção.
2. A fritadeira a gás é um equipamento de fritura totalmente automático com um elevado grau de automatização. Tem as funções de alimentação automática, mistura automática, controlo automático de temperatura, filtragem automática, descarga automática de óleo e descarga automática de óleo.

