

Qual é a razão para a popularidade da fritadeira automática

A fritadeira por lotes é uma máquina eficiente e fácil de operar para fritar por lotes e fritar continuamente na produção industrial de aperitivos foods?seafood legumes amendoins, etc.

A fonte de calor do óleo pode ser eléctrica ou a gás natural, e o tempo e a temperatura podem ser controlados pelo painel de controlo.



Introdução da Fritadeira Automática por Lote

Os alimentos fritos estão a tornar-se cada vez mais populares no mercado. Pode tornar os alimentos estaladiços.

Como fabricante profissional de fritadeira / fritadeira contínua automática, de acordo com as necessidades do cliente, concebemos máquinas de alta qualidade que satisfazem os requisitos de diferentes capacidades de produção

De acordo com as diferentes necessidades dos clientes, podemos fabricar equipamento adequado ao método de aquecimento do utilizador, o que reduz o custo de cada ligação de fritura e aumenta a margem de lucro. Esta máquina é adequada para grandes, médias e

pequenas empresas.



Especificações da Máquina de Fritar por Lote Industrial

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 de Fritar Profunda



Aplicação da máquina de fritar por lotes

A fritadeira automática de batatas fritas por lote é utilizada para fritar aperitivos, batatas fritas, amendoins, carne e peixe, etc.

É um equipamento de fritura sem fumo e multifuncional, utilizado principalmente em fábricas de processamento alimentar e no fabrico de alguns snacks. Isto é ideal para a produção em massa de batatas fritas, samosa, batatas fritas de banana, bolachas, bolachas de camarão, etc.



Características e Vantagens da Fritadeira Automática de Loteamento Profundo

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.