

Como funciona a máquina de fritar a fundo

A fritadeira por lotes é uma máquina eficiente e fácil de operar na produção industrial de aperitivos fritos, vários frutos secos e carnes, peixe, etc.

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



Introdução da máquina de fritar a fundo

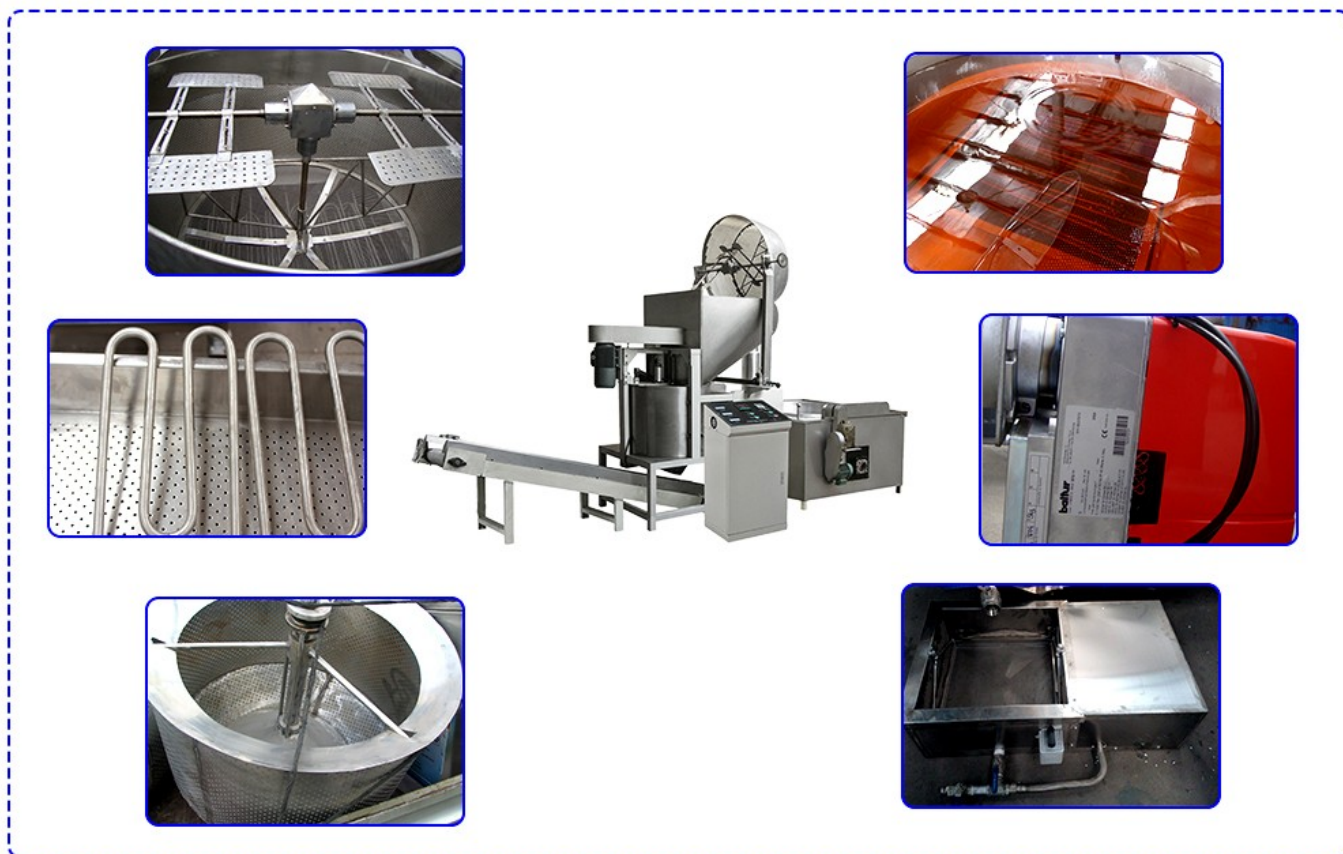
1.O corpo principal desta máquina é feito de aço inoxidável.

2 Esta máquina adopta um modo híbrido de rotação e sincronização da rotação. Isto assegurará a uniformidade dos alimentos fritos e evitará que os alimentos se colem uns aos outros devido à espremedura.

3.O sistema de descarga automática reduz a intensidade de trabalho e melhora a qualidade do produto.

Nota: O carvão e o gás natural podem ser utilizados como fontes de energia.

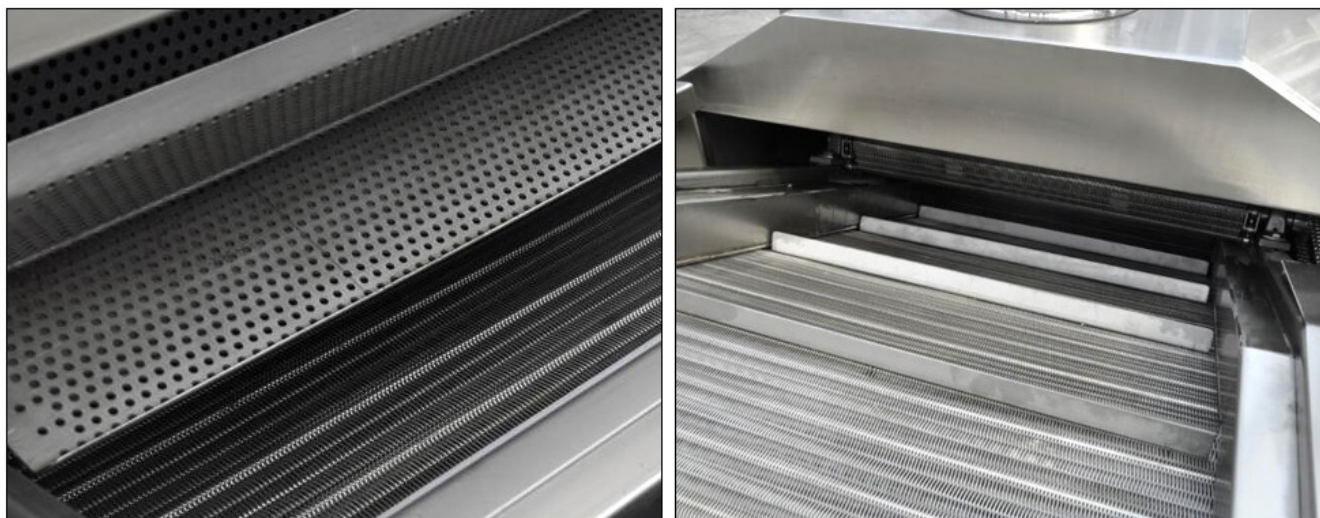
Os tamanhos e requisitos especiais podem ser satisfeitos de acordo com as necessidades do cliente.



Vantagens da Fritadeira Automática de Lote Profundo

1. utiliza electricidade como fonte de calor, descarrega automaticamente, e mistura-se automaticamente, tornando a operação muito simples.
- 2) Baseia-se na tecnologia de todo o óleo e filtra automaticamente os resíduos, o que pode prolongar o intervalo de troca de óleo e reduzir os custos.
- 3.A máquina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, com um acabamento requintado, forte e durável.
- 4.O controlador inteligente de temperatura do mostrador digital é conveniente e prático.
- 5.O controlo de temperatura é automático, e o óleo inferior é também separado, o que é completamente seguro e fácil de limpar.

Detalhes da Fritadeira Eléctrica Fritadeira Profunda



Parâmetro do Produto 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

