Como Funciona a Fritadeira Automática de Batatas Fritas de Milho Contínuas

1.Descrição da Fritadeira Contínua Doritos

Como fornecedor profissional de fritadeiras, a nossa máquina de fritar desenha um bom processo de fabrico, a fritadeira automática pode fritar aperitivos, vários frutos secos e carnes, fritar vários frutos secos, amendoins, feijões, frango para venda.

2.Características da Tortilha de Milho Automática Fritadeira Doritos Fritadeira Contínua :

1. O equipamento electrónico da marca assegura um desempenho excelente e estável.

2. A caixa de controlo é feita de aço inoxidável ou pulverização de plástico (opcional). O tempo de fritura pode ser ajustado por velocidade de transporte variável e o nível de óleo pode ser alarmado conforme necessário.

3. A correia eléctrica e a configuração de elevação da tampa superior facilitam a limpeza e poupam mão de obra.

4. Estão disponíveis vários métodos de aquecimento: electricidade, gás de petróleo liquefeito, gás natural, gasóleo, etc.

3.Detalhes da máquina de fritar

4. Parâmetros da máquina de fritar

Modelo de fritura contínua	Energia	Temperatura de aquecimento	Saída	Tamanho (L*W*H)
FMS-300	4.3KW	~250?	100-300kg/h	13000x1200x3000 mm
FMS-400	4.3KW	~250?	300-500kg/h	163000x1200x3000mm
FMS-500	4.9KW	~250?	500-800kg/h	25100x1300x4000 mm
FMS-650	6.85KW	~250?	800-1000kg/h	28000x1300x4000 mm
FMS-800	10KW	~250?	1000-1300kg/h	31000x1300x4000 mm

5. Vantagem da Tortilha de Milho Automática Fritadeira Doritos Fritadeira Contínua :

A fritadeira contínua pode realizar trabalho contínuo, alta velocidade de trabalho, e carregamento e descarregamento automático. A fritadeira é multifuncional, adequada para fritar vários frutos secos, amendoins, feijões, frango, mandíbulas, etc. Esta fritadeira automática pode ser utilizada em muitas linhas de produção, tais como pepitas de frango e linhas de processamento de mandíbulas.

6. Gama de máquinas de fritar aplicável

1	Massa cozida: massa frita, farelo de arroz, mel, Mito de mel, pau de massa frita, farinha de arroz gergelim gergelim, glúten, vermicelli de arroz glutinoso, sobremesa de caramelo, massa frita fina, etc.
2	Comida marinha: todos os tipos de peixe, camarão descascado, vieiras, mico, larvas, anéis de lulas, lulas.
3	Carne: frango guisado (corante), pato salgado (corante), carne de porco guisada, almôndegas, carne de vaca seca, barriga de porco, patas de galinha, patas de porco, etc.
4	Frutos secos: amêndoas, amêndoas, feijão verde, favas, sementes de girassol.
5	Produtos de soja: tofu seco, tofu, tofu de peixe, pão feito de tofu.
6	Outros: tarte de legumes, tempura, caixa de beringelas, caixa de lótus, vários folhados fritos, xarope e molho.

7. Processo de arranque da fritadeira comercial a gás :

Verificar se a válvula da fritadeira está fechada, ligar a alimentação (verificar se a correia de rede está em condições de funcionamento), ligar o dispositivo de aquecimento (o óleo deve estar no depósito de óleo), ligar o ventilador, a temperatura do óleo sobe até à temperatura especificada, ligar o raspador, e ligar a correia de rede principal. Ligar a bomba de circulação.