

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	163000x1200x3000 mm
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.

