

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.

