

Quais são as vantagens do equipamento industrial de fritura profunda de batatas fritas

Introdução de Fritadeiras Automáticas de Fritura Profunda de Fritas de Banana

Como fabricante profissional de equipamento de fritura profunda, a nossa máquina de fritura desenha um bom processo de fabrico. A fritadeira automática pode Fritar aperitivos, fritar vários frutos secos, amendoins, feijões, frango, mandíbulas para venda.



Características & Vantagens da Máquina de Fritar Automática Completa:

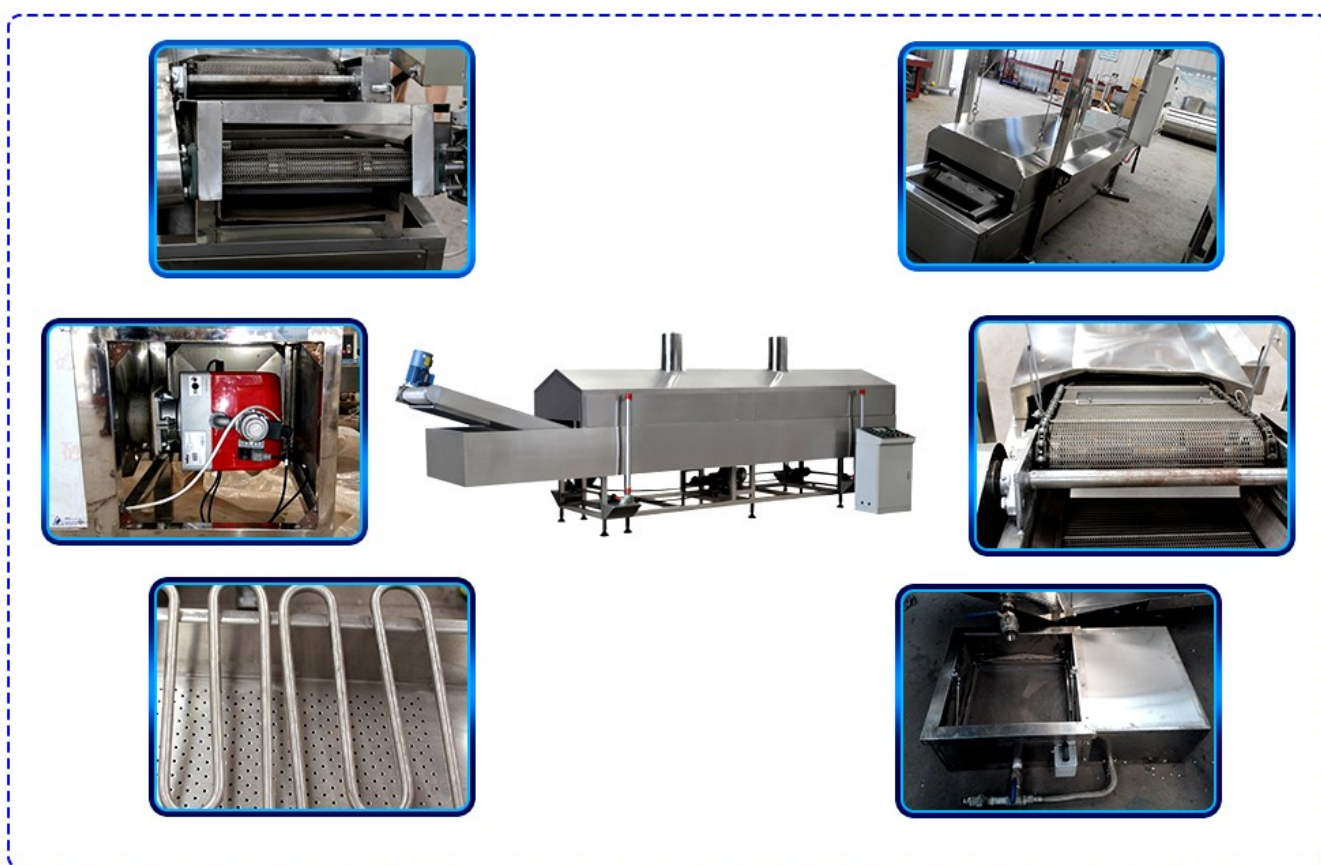
1. Esta máquina de fritura profunda de batatas fritas tem uma vasta gama de utilizações. Pode fritar vários alimentos sem alterar a gordura, sem cozinhar fumo, e pode evitar que os alimentos sejam contaminados por outros odores.

2. A fritadeira poupa tempo e é amiga do ambiente. Em comparação com uma fritadeira comum, os alimentos fritos por este equipamento não contêm metais pesados e outras substâncias nocivas.

3. Sistema avançado de transmissão mecânica e de regulação da velocidade de conversão de frequência fazem com que o equipamento possa ser utilizado para fritar vários alimentos (tais como tofu, corte de carne, tortas de carne, bolas, peito de frango, farelo de arroz, peixe, etc.).

4. O tanque de óleo adopta um sistema avançado e eficiente de aquecimento e tecnologia de preservação do calor para poupar energia, melhorar a eficiência do trabalho e reduzir o custo unitário.

5. Esta fritadeira de fábrica é uma fritadeira de alta tecnologia, utiliza sistema automático de controlo de temperatura, e pode definir mecanismos de aquecimento de múltiplas classes, o controlo de temperatura pode ser conseguido através de divisórias.



Aplicação da Fritadeira de Batatas Fritas:

O equipamento industrial de fritura profunda de batatas fritas de mandioca é adequado para pequenas e médias empresas de processamento de alimentos fritos e pode processar vários alimentos. Os produtos aplicáveis são: favas, feijão verde, amendoins e outros frutos secos; batatas fritas e outros alimentos inchados; gergelim e outros produtos de farinha; pedaços de carne, pernas de frango e outros produtos de carne; croaker amarelo, polvo e outros produtos aquáticos; tofu seco, bolha de tofu e outros produtos de soja.



Parâmetro da máquina de fritura contínua

Modelo de equipamento de fritura profunda	Poder de Aquecimento	Temperatura de aquecimento	Saída	Tamanho (L*W*H)
LYCF-L(fritadeira eléctrica)	97kw/h	~250?	300kg/h	3000x1200x2100 mm
LYCF-G (Gás/Diesel)	6-20.5m ³ /h(Gás) 7-15kg/h(Diesel)	~250?	300kg/h	3000x1200x2100 mm
LYCF-L-2 (fritadeira eléctrica)	122kw/h	~250?	400-500kg/h	4000x1300x2200 mm
LYCF-G-2 (Gás/Diesel)	35m ³ /h(Gás), 8-41kg/h (Diesel)	~250?	400-500kg/h	4000x1300x2200 mm

