

# **Quais são as vantagens do desenho de uma fritadeira em aço inoxidável com pepitas de frango**

## **I. Descrição da Fritadeira de Frango de Fábrica em Aço Inox**

Como fabricante profissional de fritadeiras profundas, a nossa máquina de fritar desenha bem processo de fabrico. A fritadeira automática pode fritar aperitivos, vários frutos secos e carnes, peixe, etc., para venda.



## 1. Desenho de fritadeira contínua automática

?1?. A fritadeira contínua automática consiste num sistema de tapete transportador de malha, um sistema de elevação automática, um sistema de filtragem automática, um sistema de controlo da temperatura do óleo, um sistema de reabastecimento e um sistema de aquecimento.

(2). A fritadeira comercial pode utilizar óleo de transferência de calor a alta temperatura como fonte de calor para evitar o aquecimento directo para danificar o óleo. Ao mesmo tempo, a energia pode ser uma variedade de combustíveis, tais como electricidade, gás, óleo diesel, etc.

(3). A gama de aplicação da fritadeira contínua automática é muito ampla. O óleo da fritadeira é baixo e a velocidade do óleo é alta. O óleo é filtrado durante o ciclo para o manter limpo. Fritadeira especial para pulso e porca.

2.Aplicação: Lanches fritos, vários frutos secos e carnes, peixe, etc.

3.Características: Alto grau de automatização, grande rendimento, controlo automático da temperatura, filtração automática.

4.Método de aquecimento: electricidade, gás, gasóleo, carvão, madeira, etc.



## II.Parâmetro técnico:

Modelo de máquinas de fritar	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

### III.Pormenores da Fritadeira de Frango de Fábrica em Aço Inox

