

# Quais são as vantagens da máquina de fritar por lotes

Como fabricante/fornecedor profissional de máquinas automáticas de fritar por lotes, a nossa máquina de fritar desenha um bom processo de fabrico. A máquina de fritar industrial pode fritar aperitivos para venda.

## 1. Descrição da Máquina de Fritar por Lote Comercial

É especialmente concebido para a fritura de nozes: Máquina de fritar - Máquina de óleo centrifugado - Transportador de óleo.

A máquina de fritar é uma fritadeira de lote e cada vez pode colocar cerca de 20kg/h. Alimentação, mistura e descarga automática. Pode poupar o investimento e grande capacidade de 100kg/h a 500kg/h.



## 2. Porque nos deve escolher

1. Asas Misturadoras de Design Único asseguram o efeito de fritura uniforme e completa.
2. A poderosa função de remoção de óleo do tambor de centrifugação mantém os produtos finais crocantes, não oleosos e com sabor fresco.

3. Caixa Controladora Separada permite ajustar o tempo de fritura e de desengorduramento e a temperatura de fritura, conforme necessário.
4. Vários Métodos de Aquecimento Opcionais, Electricidade, Gás Natural, GPL, Vapor.
5. O colector de óleo no fundo da máquina de despoeiramento ajuda a poupar o óleo para uso de reciclagem.
6. A correia de arrefecimento de aço inoxidável é bastante mais fácil de limpar e também o ventilador de arrefecimento na parte superior ajudará os produtos fritos a arrefecer em pouco tempo.



### 3. Parâmetros da Máquina de Fritar por Lote Descrição

Modelo	Dimensão(mm)	Peso(kg)	Potência(kw)	Capacidade
ACYG1000	1400*1200*1600	300kg	36kw	20kg/batch
ACYG1200	1600*1300*1650	400kg	48kw	30kg/batch
ACYG1500	1900*1600*1700	580kg	60kw	50kg/batch

### 4. A Qualidade da Máquina de Fritar por Lote

1. Desenho: Todas as máquinas são elaboradas pelos nossos engenheiros mecânicos que são

ricos em experiência neste campo. Aceitamos desenho especial de acordo com o pedido do cliente.

2. Processamento & Montagem: Processamento de peças, montagem, testes são baseados em testes padrão.

3. Teste de execução: Cada máquina tem de ser testada antes da sua entrega.

