

Qual é o objectivo da máquina de fritar por lotes

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



1. Descrição da Máquina de Fritar por Lote Comercial

A máquina é aquecida por gás liquefeito ou gás natural, e a temperatura pode ser aumentada rapidamente através do aumento da cabeça do queimador. Equipada com compressor de ar de baixo ruído.

Aplicação principal e características	Utilizado para fazer amendoim frito, fava, feijão verde, leguminosas, carne, batatas fritas, legumes e assim por diante.	
Características funcionais	Agitação automática	Assegurar a uniformidade dos produtos, evitar que os produtos se colem uns aos outros devido à extrusão. Os produtos que são fáceis de flutuar são agitados por batidas. Os produtos com fundo fácil de afundar são agitados

		por raspagem do fundo.
	Controlo automático da temperatura	Pode controlar eficazmente o tempo de fritura dos produtos e evitar o fenómeno de fritar os produtos por negligência. A temperatura do óleo pode ser ajustada arbitrariamente da temperatura normal para 230 graus.
	Descarga automática	Reduz a intensidade de trabalho dos trabalhadores e garante a consistência do tempo de dinamitação.

2. Parâmetros técnicos da máquina de fritar

Modelo	Electricidade/gás instalada (kw)	Gama de temperaturas (?)	Saída	Tamanho
LY3000	63/3.0	0-400	200kg/h	3000*1300*2050m m
LY3500	65.6/3.0	0-400	400kg/h	3600*1300*2050m m
LY4500	86.6/3.0	0-400	600kg/h	4800*1300*2050m m
LY5500	107.6/3.0	0-400	800kg/h	5900*1300*2050m m
LY6500	123/3.2	0-400	1000kg/h	7000*1300*2050m m

3. Detalhes da máquina de fritar

