

Como funciona a 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. As fritadeiras industriais podem fritar salgadinhos para venda.

1.Comercial Máquina de fritar por lotes Introduzir

A fritadeira automática consiste em sistema de fritura, sistema de elevação automática, sistema de óleo automático, sistema de transporte automático, sistema de arrefecimento e pode fritar, misturar, retirar o óleo e transportar automaticamente.

A fritadeira pode utilizar electricidade, gás, gasóleo como fonte de energia e pode ser amplamente utilizada para fritar os aperitivos, pellets, batatas fritas, paus, feijões, nozes, amendoins, etc.

A série de fritadeiras automáticas é adequada para restaurantes de comida rápida, cantinas, cadeias de lojas, pequenas e médias empresas de processamento de alimentos fritos. Os alimentos fritos não só são bons em cor, aroma e sabor, como também têm uma aparência limpa e bonita. Também melhora a qualidade do produto e prolonga o prazo de validade. O dispositivo pode ser utilizado para frituras polivalentes.



2. Aplicações de máquinas de fritar por lotes



3. Parâmetros técnicos da máquina de fritar por lotes

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. Parte expositiva da Fritadeira Automática

