

O que faz a máquina de fritar nozes

Como fabricante/fornecedor profissional de amendoins e de linha de fritura de ervilhas verdes, a nossa fritadeira a gás de nozes desenha um bom processo de fabrico. O dispositivo de fritura de amendoins e nozes pode fritar fritar fogos franceses para venda.





1. Controlo Automático da Temperatura Amendoins Gás Fritadeira Profunda Descrição do Produto

A fritadeira automática contínua, amplamente utilizada para fritar e processar todo o tipo de batatas fritas, batatas fritas de banana, produtos de carne, vegetais de raiz, frutos do mar, frutos secos, snack food, bem como tempura alimentar cozinhada de trigo, hambúrguer, tempuras, pepitas de frango, cruller torcido, churros, torção da massa, carne à batedor, carne de pães, alimentos semi-flutuantes, tortas de carne, peixe, etc.



2. Parâmetro da Fritadeira de Nozes

Modelo de equipamento de fritura de nozes	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

3. Característica da Fritadeira Industrial de Amendoim e Feijão

1	A máquina de fritura contínua totalmente automática consiste em sistema de transporte por correia transportadora, sistema de elevação
---	---

	automática, sistema de filtrado automático, sistema de controlo da temperatura do óleo, sistema de adição de óleo e sistema de aquecimento.
2	Fritadeira contínua automática completa a máquina de fazer o pellet do lanche, batatas fritas, inhame, taros, amendoins, peixe, aperitivos de massa, ervilhas verdes, fava, feijão verde, favas.
3	A máquina de fritura contínua totalmente automática pode utilizar óleo condutor de calor com alta temperatura como recurso térmico, evitando os danos ao óleo por aquecimento directo. Entretanto, a energia pode ser muitos tipos de combustível, tais como electricidade, gás, óleo diesel, etc.
4	A capacidade de óleo da fritadeira é baixa, a velocidade do óleo é alta, e o óleo é filtrado durante o ciclo, e mantido limpo. a fritadeira industrial automática é uma máquina de fritar especial para pulsar e porca.

4. Material da linha de fritura profunda industrial

Todas as máquinas são fabricadas em aço inoxidável.

