

Como Funciona a Fritadeira Automática Completa de Carne Contínua

Como fabricante/fornecedor profissional de fritadeiras contínuas totalmente automáticas, a nossa fritadeira contínua totalmente automática desenha um bom processo de fabrico. O dispositivo de fritura de poupança de energia pode fritar fogos franceses para venda.

1. Descrição do Dispositivo de Fritura de Poupança de Energia

- (1). A fritadeira automática de peixe consiste em sistema de transporte de rede, 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 eléctrica profunda, a fritadeira eléctrica, o grão de peixe, batatas fritas, inhame, taros, amendoins, peixe, salgadinhos de massa, ervilhas verdes, fava, feijão verde.
- (3). A fritadeira de frango 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 gama de aplicações das máquinas de fritar carne é muito ampla. A capacidade de óleo da fritadeira é baixa, a velocidade do óleo é alta, e o óleo é filtrado durante a ciclagem, e mantido limpo.

2. Configuração de máquina de fritura totalmente automática de carne

Modelo de equipamento de fritura	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	163000x1200x300 0mm
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. Detalhes da Fritadeira Eléctrica Profunda