

Como Funciona a Fritadeira Profunda de Aço Inoxidável

Como fabricante/fornecedor profissional de Fritadeiras Profundas de Aço Inoxidável, a nossa máquina de fritar automática desenha um bom processo de fabrico. O dispositivo de fritura de poupança de energia pode fritar fogos franceses para venda.

1.Introdução da Fritadeira Profunda de Aço Inox

1	A fritadeira de aquecimento eléctrico é a mais comum das fritadeiras, utiliza o aquecimento eléctrico, a limpeza, a segurança, a saúde e a protecção ambiental verde.
2	A temperatura do óleo atinge o controlo automático total, a gama vai da temperatura normal a 230°C, mas não pode exceder os 230°C.
3	A máquina de fritar utiliza desenho de óleo puro, óleo menos, o tempo total de fluxo de óleo melhora, poupando custos de produção.
4	A máquina de fritar é concebida com sistemas dinâmicos de filtração diesel, quando a máquina de fritar funciona pode ser filtrada automaticamente.
5	O tempo de fritura pode ser controlado e ajustado voluntariamente de acordo com o processo.
6	Máquina de fritar com desenho de rede de dupla camada, é utilizada para uma variedade de alimentos fritos.
7	A máquina de fritar é desenhada com sistemas de rack de rede móvel, rack de rede como um

	todo pode ser levantado para facilitar a limpeza.
--	---

2. Diferentes tipos de máquinas de fritar para diferentes exigências

Estas fritadeiras são adequadas para muitos tipos de produtos, como torta de carne, nuggets de frango, batatas fritas de banana, batatas fritas, rolos de molas, pastelaria, amendoins, queixo, batatas fritas e outros aperitivos.

3. Detalhes da fritadeira

1. Os aparelhos electrónicos da marca asseguram o Excelente e Estável Desempenho.
2. Caixa Controladora feita de Aço Inoxidável ou Plástico Pulverizado (opcional), Permite ajustar o Tempo de Fritura por Velocidade de Transporte Variável conforme necessário, Nível de Óleo de Alarme.
3. Cinto Eléctrico e Definição de Elevação da Tampa Superior, Facilita a Limpeza e Poupa Energia Humana.
4. Métodos de Aquecimento Diferentes Opcionais: Electricidade, GPL, Gás Natural, Diesel, etc.

3. Fluxograma da Fritadeira Profunda de Aço Inox

Drenagem das vibrações - fritura profunda - despojamento (secagem e elevação ao ar) - mistura de especiarias - pesagem e embalagem.

4. Informação Técnica do Dispositivo de Fritura de Poupança de Energia

Modelo de equipamento de fritura	Energia	Temperatura de aquecimento	Saída	Tamanho (L*W*H)
LD-300	4.3KW	~250?	100-300kg/h	13000x1200x3000 mm
LD-400	4.3KW	~250?	300-500kg/h	163000x1200x300 0mm
LD-500	4.9KW	~250?	500-800kg/h	25100x1300x4000 mm
LD-650	6.85KW	~250?	800-1000kg/h	28000x1300x4000 mm
LD-800	10KW	~250?	1000-1300kg/h	31000x1300x4000 mm