

Processo de Fritadeira Industrial

O sistema de fritura contínua de aperitivos fritos é especialmente concebido para uso contínuo e em grande escala na fábrica, incluindo: A. Alimentação B. Fritadeira comercial C. Filtragem de óleo D. Circulação de óleo E. Despoeiramento F. Aromatização G. Refrigeração Com características de processo totalmente automático, alto rendimento, produto de processo mais preciso e eficiente.

A bomba de circulação 9 envia o óleo para o permutador de calor 10, e troca calor com o óleo de condução de calor da caldeira, de modo a que a temperatura do óleo de trabalho aumente para cerca de 170 °C. Colocar o material na alimentação de entrada e afundá-lo primeiro no óleo. Com o fluxo do óleo, o material é lavado debaixo da rede de trabalho da correia da fritadeira. Sob a condução do deflector da rede e do fluxo de óleo, o material é frito, e finalmente o material flutua. Levado para a saída pela rede de elevação 2. Ao mesmo tempo de fritar, a bomba de circulação do filtro 8 é iniciada, o óleo de trabalho é filtrado através do filtro 7, e a bomba de circulação do aquecimento 9 extrai intermitentemente óleo do tanque de óleo de trabalho para reabastecer o óleo de trabalho. A fritadeira está equipada com um dispositivo de elevação para facilitar a limpeza e substituição do óleo de trabalho.

Durante o funcionamento da fritadeira, o material é sempre pressionado sob a correia de malha para garantir que o material é frito em óleo. O funcionamento da correia de malha é realizado pela transmissão da corrente e da caixa de engrenagens após a mudança da velocidade do motor regulado pela velocidade. A sua velocidade de funcionamento é de 2 m/min (mediana). O tempo desde a entrada do material até à saída pode ser

Ajustável de 1 a 3 minutos. A velocidade da fritadeira industrial do motor é ajustada pelo inversor, e a velocidade é pré-ajustada primeiro, e depois ajustada para a velocidade requerida de acordo com a situação real.

A fritadeira contunuosa pode fazer um comprimento diferente, como 3M , 4M 5M, 6M 8M ou mais longo. Produto diferente o desenho dos sistemas da fritadeira é diferente .

O material entra no equipamento de fritura, marca o eixo (abana as asas) Traz o material para a malha belt?The o material corre sempre no meio da correia de malha de duas camadas. Para assegurar que o material é frito na fritura. A correia de malha superior pode suprimir o produto e impedir que o produto mais leve flutue para fora.

O funcionamento da correia é alterado pelo motor regulador de velocidade. Após a corrente e as engrenagens da corrente e a transmissão da engrenagem, a velocidade da correia da malha pode ser ajustada. O tempo de fritura de diferentes produtos é diferente.

A fritadeira de aço inoxidável tem dispositivo de elevação para facilitar a limpeza, e a tampa recolhe fumo para excluir o exterior (pode ligar a chaminé ao exterior).

Fritadeira contínua - pode aumentar o sistema de filtragem da circulação do óleo, filtrar os resíduos de óleo, reduzir o valor ácido do óleo, restaurar a cor do óleo, e prolongar a vida útil do óleo comestível

Diferentes horas de fritura dos lanches

Fritadeira a gás	kurkure	30-45S
	Petiscos daugnantes	20S
	Batatas fritas Doritos	15-21S
	amendoins	120-180S
Fritadeira eléctrica	pelota	12S
	kurkure	30-45s