

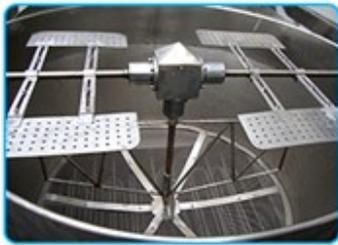
Visita y estudio de la fábrica de freidoras continuas

Recientemente, visitamos varias fábricas y echamos un vistazo a nuestra línea de producción de freidoras continuas. En la actualidad, nuestra fábrica es bastante madura en este aspecto de la freidora.

1. Esta línea de fritura continua puede ser ampliamente utilizada para freír tipos de alimentos, como pellets de bocadillos, frituras, tortillas de doritos, etc.
2. Incluye freír, transportar y desengrasar con un control preciso.
3. El transporte y la fritura simultáneos hacen que la producción sea continua, de alta eficiencia y con menos mano de obra.
4. La forma de calentamiento eléctrico de alta eficiencia y la estructura optimizada del cuerpo de fritura puede usar menos aceite para realizar una alta circulación de aceite.
5. El cuerpo de fritura y el transportador separados pueden ser limpiados convenientemente. 6. La cinta transportadora de red hace que la alimentación y la descarga sean uniformes.



Algunos detalles de nuestra máquina



La línea de fritura automática continua es ampliamente utilizada en frutos secos fritos, alimentos inflados, productos cárnicos, etc., como el arroz crujiente, tiras de arroz dulce y pegajoso, maní, frijoles, y pastel frito con azúcar, calamares, pollo frito, etc., un equipo ideal para producir alimentos fritos.



Nuestro paquete y entrega de fábrica:

Embalaje	Con película de envoltura y en caja de madera, o según las necesidades del cliente.
Tiempo de entrega	10-15 días laborables.
Tipo de envío	Por mar, ferrocarril, etc.