

Introducción a la freidora automática

La comida frita es muy popular entre los adultos y los niños debido a su crujiente y delicioso aroma, que puede aumentar el apetito. Como la comida frita es muy popular, la demanda de máquinas de fritura en las principales plantas de procesamiento de alimentos también está aumentando. . La freidora automática es un nuevo tipo de producto de alta tecnología. Su aparición resuelve muchos defectos de los métodos tradicionales de fritura y trae buenas noticias a las empresas de procesamiento de alimentos.

Máquina de freír totalmente automática

El equipo de freír utiliza material de acero inoxidable 304 de alta calidad, tecnología avanzada y un dispositivo de control de temperatura con pantalla digital inteligente, que es conveniente y práctico. La temperatura del aceite y el agua puede ser completamente controlada por usted mismo, lo que puede ahorrar un 40% de electricidad y un 50% de aceite, lo que es muy eficiente en cuanto a energía y costo. En comparación con los métodos de fritura anteriores, tiene muchas ventajas y puede aportar mejores beneficios económicos a las empresas.

Ventajas de la freidora automática:

1. El aceite puede fluir en el túnel para asegurar la temperatura estable del aceite.
2. Múltiples sistemas de control de temperatura pueden ahorrar más consumo de energía, panel de control de temperatura único, fácil de operar, simple y seguro.

3. La línea de producción de freír automática tiene un sistema de elevación automático para hacer que la limpieza y reparación sean más fáciles.
4. El equipo de freír completamente automático está especialmente diseñado para freír grandes volúmenes, lo que puede ahorrar electricidad y aceite.
5. Usando la tecnología de mezcla de aceite-agua, la cámara de combustión, el ventilador de tiro inducido, y la chimenea están instalados fuera del taller sin afectar el taller.
6. La línea de producción de comida frita puede realizar una alimentación automática, alimentación manual, control de temperatura automático, agitación automática, etc.
7. El sistema de descarga automático puede reducir la intensidad de trabajo de los trabajadores, asegurar la consistencia del tiempo de fritura, y mejorar la calidad del producto.
8. El sistema de raspado de aceite automático puede remover continuamente el aceite residual generado durante el proceso de fritura desde el fondo, manteniendo así el aceite de fritura limpio y prolongando la vida útil del aceite de fritura.

Parámetros técnicos de la máquina freidora automática:

| modelo | Dimensions ?mm? | Cesta size ?mm? | Power ?kw / Hz? | rango de temperatura | Weight ?kg? |
|---------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------|
| DL-1000 | 1600 * 1500 * 1650 | 1000 * 400 | 36 | 0-300 | 500 |
| DL-1200 | 1700 * 1600 * 1650 | 1200 * 400 | 60 | 0-300 | 600 |
| DL-1500 | 1900 * 1900 * 1650 | 1500 * 400 | 78 | 0-300 | 800 |

Fryer tiene una variedad de modelos para elegir, se utiliza para frutos secos fritos, cacahuets, frijoles, bocadillos inflados y muchos otros bocadillos, puede mantener la nutrición de los alimentos. De acuerdo con el diseño unificado y la producción de varios programas de combinación de equipos de alimentos, se puede formar una línea de producción completa. La máquina freidora automática realiza un control integrado por computadora para la limpieza, rebanado, tamizado, escaldado, secado, fritura, enfriamiento, mezcla, empaque, congelación rápida, etc. Mejora enormemente el grado de automatización, proporciona capacidades de control de proceso y completitud, y satisface las necesidades de la producción en masa. Al mismo tiempo, puede ser personalizado de acuerdo a las necesidades reales de producción de los clientes para satisfacer las necesidades de producción en diferentes condiciones.

Comida frita

Con sus propias ventajas únicas, esta freidora automática es muy popular en los mercados nacionales y extranjeros, y es muy confiada y alabada por los clientes. La comida frita con ella es también muy deliciosa, llena de color y sabor. Sus productos similares, como el equipo de cocina, máquina de procesamiento de alimentos, equipo de horneado, extrusora de bocadillos, etc. también se han desarrollado muy bien. Después de leer la introducción del producto, si tiene una necesidad en este sentido, elíjalo, y le traerá resultados satisfactorios!