

¿Qué es una freidora automática?

El diseño integrado de calentamiento, fritura, almacenamiento de aceite, desaceitado, deshidratación y filtración de aceite se completa continuamente en vacío, el contenido de aceite del producto es bajo y el producto está en estado de presión negativa, lo que puede reducir el daño causado por la oxidación. El agua del interior de los alimentos se evaporará rápidamente y salpicará, haciendo que el tejido forme una estructura suelta y porosa.

Principio de funcionamiento de la máquina freidora automática:

El diseño integrado de calentamiento, fritura, almacenamiento de aceite, desaceitado, deshidratación y filtración de aceite se completa continuamente bajo vacío, el contenido de aceite del producto es bajo, y el producto está en estado de presión negativa, lo que puede reducir el daño causado por la oxidación. El agua del interior de los alimentos se evaporará rápidamente y salpicará, haciendo que el tejido forme una estructura suelta y porosa.