

Cientes alemanes visitan la fábrica

Recientemente, un viejo amigo de Colonia, Alemania, nos presentó a un nuevo cliente que quería abrir una línea automática de producción continua de alimentos fritos. Los invité a nuestra fábrica, visité nuestra línea de producción y firmé un contrato de cooperación.

Las máquinas de freír son máquinas eficientes y fáciles de manejar para hacer frituras por lotes y frituras continuas en la producción industrial de alimentos para aperitivos.



La fuente de calefacción del petróleo puede ser diesel o gas, el tiempo y la temperatura son controlables por el panel de control.

Algunos clientes pueden necesitar freír sus productos dos veces durante el proceso, la T300S es una freidora especialmente diseñada para hacer este tipo de doble fritura. Cuando seleccione la línea de producción, por favor, compruebe con nosotros para seleccionar las máquinas adecuadas y hacer una producción más eficiente.

Las freidoras continuas son usualmente con un alimentador y sistema de caída de aceite juntos con carga extra, si ya tiene listo el alimentador y el sistema de caída de aceite, vamos a comprobar y ver si pueden coincidir con nuestra máquina de freír .



Parámetro de la máquina de freír continua

Modo de equipo de fritura	Potencia calorífica	Temperatura de calentamiento	rendimiento o	Tamaño (L*W*H)
LYCF-	97kw/h	~250?	300kg/h	3000x1200x2100

L(freidora eléctrica)					mm
LYCF-G	6-20.5m³/h(Gas)	~250?	300kg/h	3000x1200x2100	mm
(Gas/diesel)	7-15kg/h(Diesel)				
LYC	122kw/h	~250?	400-500kg/h	4000x1300x2200	mm
F-L-2(freidora eléctrica)					
LYCF-G-2	35m³/h(Gas),	~250?	400-500kg/h	4000x1300x2200	mm
(Gas/diesel)	8-41kg/h (Diesel)				

Después de esta visita a la fábrica, el cliente tiene una comprensión más completa de la freidora automática por lotes y ha establecido una firme confianza en nuestra cooperación. Además, el cliente tiene un gran mercado local de alimentos fritos, por lo que el cliente tiene mucha confianza en nuestra futura cooperación. Como el cliente es una línea de producción recién inaugurada, primero pidió una freidora automática por lotes con una producción mínima de 100 kg/h. A medida que la fábrica madure, se establecerá una nueva asociación