

¿Cómo funciona la máquina de freír por lotes?



Descripción de la freidora de lotes profundos

1: Fuente de calor: La freidora eléctrica o de gas adopta quemadores de marcas famosas, que es el más avanzado y fiable quemador: de bajo consumo de combustible, de bajo ruido, evita la pérdida de calor, y de alta eficiencia.

2: Mezcla automática: para asegurar que el producto se fríe uniformemente y evitar su compresión y adhesión

3: Descarga automática y alimentación automática opcional: reducir la resistencia a la tracción por medio de un motor

4: Control automático de la temperatura: 0-300°C se puede ajustar libremente

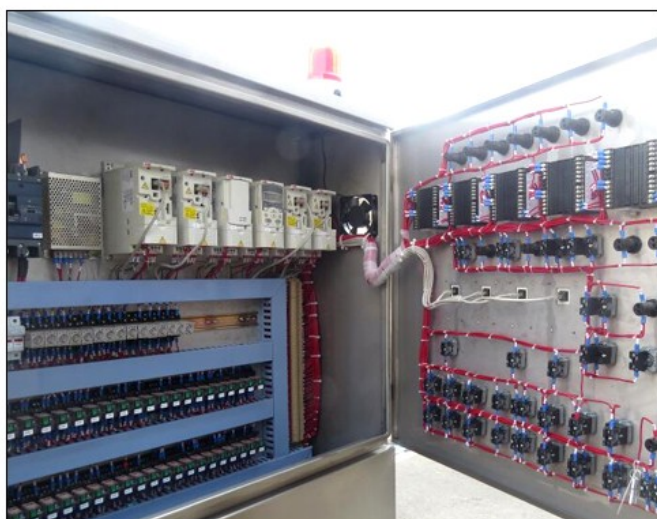
5: Raspado opcional



Parámetros técnicos de la freidora automática

Modelo	Capacidad	Tipo de calentamiento	Dimensión	Peso
BFM-1000	100kg/h	Electricidad, Gas	1600*1400*1550mm	500kg
BFM--1200	150kg/h	Electricidad, Gas	1600*1300*1650mm	600kg
BFM--1500	200kg/h	Electricidad, Gas	1900*1600*1700mm	780kg

Detalles de la freidora automática de lotes profundos



Aplicación

Puede utilizarse para productos fritos recubiertos (mariscos en tempura, productos de pollo recubiertos), patatas fritas, patatas fritas, aperitivos inflados, frutos secos, rollitos de primavera, falafel, samosa, productos de pescado en conserva.



Características y ventajas

1. La freidora se calienta con electricidad. El tubo de calefacción eléctrica adopta un tubo de calefacción eléctrica de resistencia de alta calidad, que tiene una rápida velocidad de calentamiento, alta estabilidad térmica, larga vida útil, alta eficiencia energética, y reduce en gran medida los costos de producción.

2. La freidora a gas es un equipo de freír completamente automático con un alto grado de automatización. Tiene las funciones de alimentación automática, mezcla automática, control automático de temperatura, filtrado automático, descarga automática de aceite y descarga automática de aceite.

