

¿Cuál es la razón de la popularidad de la freidora automática

La freidora por lotes es una máquina eficiente y fácil de operar para la fritura por lotes y la fritura continua en la producción industrial de aperitivos, seafood, vegetales de maní, etc.

La fuente de calor del aceite puede ser eléctrica o de gas natural, y el tiempo y la temperatura pueden ser controlados por el panel de control.



Introducción de la freidora automática de lotes

La comida frita se está volviendo cada vez más popular en el mercado. Puede hacer que la comida sea crujiente.

Como fabricante profesional de freidoras/fresadoras automáticas continuas, según las necesidades del cliente, hemos diseñado máquinas de alta calidad que cumplen los requisitos de diferentes capacidades de producción.

De acuerdo con las diferentes necesidades de los clientes, podemos fabricar equipos adecuados al método de calentamiento del usuario, lo que reduce el costo de cada eslabón de fritura y aumenta el margen de beneficio. Esta máquina es adecuada para las empresas grandes, medianas y pequeñas.



Especificaciones de la freidora industrial por lotes

Modelo	Capacidad	Tipo de calefacción	Dimension	peso
BFM-1000	100kg/h	Eléctrico ,Gas	1600*1400*1550mm	500kg
BFM--1200	150kg/h	Eléctrico ,Gas	1600*1300*1650mm	600kg
BFM--1500	200kg/h	Eléctrico ,Gas	1900*1600*1700mm	780kg

Detalles de la máquina freidora de lotes profundos



Aplicación de la máquina freidora por lotes

La freidora automática de lotes de papas fritas se utiliza para freír bocadillos, papas fritas, cacahuetes, carne y pescado, etc.

Es un equipo de fritura sin humo y multifuncional, que se utiliza principalmente en plantas de procesamiento de alimentos y en la fabricación de algunos aperitivos. Es ideal para la producción en masa de patatas fritas, samosa, patatas fritas de plátano, bolas de masa, galletas de camarón, etc.



Características y ventajas de la freidora automática de lotes profundos

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.