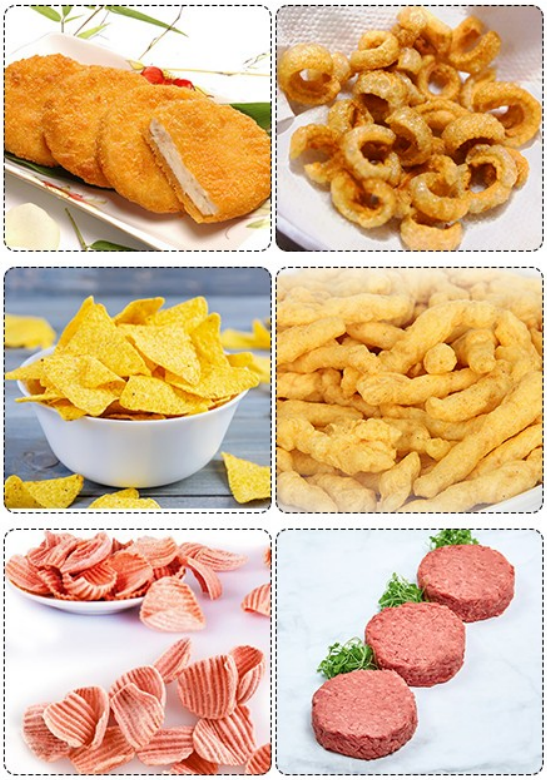
¿Cómo funciona la máquina freidora de lotes profundos?

La freidora por lotes es una máquina eficiente y fácil de operar en la producción industrial de bocadillos fritos, nueces y carnes diversas, pescado, 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 máquina freidora de lotes profundos

1.El cuerpo principal de esta máquina está hecho de acero inoxidable.

2.Esta máquina adopta un modo híbrido de rotación y sincronización de rotación. Esto asegurará la uniformidad de la comida frita y evitará que los alimentos se peguen entre sí debido a la compresión.

3.El sistema de descarga automática reduce la intensidad de la mano de obra y mejora la calidad del producto.

Nota: El carbón y el gas natural pueden ser utilizados como fuentes de energía.

Se pueden satisfacer tamaños y requisitos especiales según las necesidades del cliente.

Ventajas de la freidora automática de lotes profundos

1.Utiliza la electricidad como fuente de calor, se descarga automáticamente y se mezcla automáticamente, haciendo la operación muy simple.

2.Se basa en la tecnología de todo el petróleo y filtra automáticamente los residuos, lo que puede ampliar el intervalo de cambio de aceite y reducir los costos.

3.La máquina está hecha de acero inoxidable de alta calidad, mano de obra exquisita, fuerte y duradera.

4. El controlador de temperatura con pantalla digital inteligente es conveniente y práctico.

5.El control de temperatura es automático, y el aceite inferior también es separado, lo que es completamente seguro y fácil de limpiar.

Detalles de la freidora eléctrica de lotes profundos

Product Parameter Of Industrial Batch Fryer Machine

Modelo	Capacidad	Tipo de calefacción	Dimensión	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