

¿Cómo funciona la freidora continua automática de tortillas de maíz de Doritos?

1. Descripción de la freidora continua Doritos

Como el proveedor profesional de freidora, nuestra máquina de freír diseña un buen proceso de fabricación, la máquina de freír automática puede freír bocadillos, varias nueces y carnes, freír varias nueces, cacahuètes, frijoles, pollo para la venta.



2. Características de la freidora continua automática de tortillas de maíz Doritos:

1. El equipo electrónico de la marca asegura un excelente y estable rendimiento.
2. La caja de control está hecha de acero inoxidable o de plástico pulverizado (opcional). El tiempo de fritura puede ser ajustado por la velocidad de transporte variable y el nivel de aceite puede ser alarmado según sea necesario.
3. La cinta eléctrica y el ajuste de elevación de la cubierta superior facilitan la limpieza y ahorran mano de obra.

4. Se dispone de una variedad de métodos de calentamiento: electricidad, gas licuado de petróleo, gas natural, diesel, etc.

3. Detalles de la máquina de freír



4. Parámetros de la máquina de freír

Continuo freír Modelo	Potencia	Calefacción Temperatura	rendimiento	Tamaño (L*W*H)
FMS-300	4.3KW	~250?	100-300kg/h	13000x1200x3000m m
FMS-400	4.3KW	~250?	300-500kg/h	163000x1200x3000 mm
FMS-500	4.9KW	~250?	500-800kg/h	25100x1300x4000m m
FMS-650	6.85KW	~250?	800-1000kg/h	28000x1300x4000m m

FMS-800

10KW

~250?

1000-1300kg/h

31000x1300x4000m
m

5. Ventaja de la freidora automática de tortillas de maíz Doritos:

El freidor continuo puede realizar un trabajo continuo, alta velocidad de trabajo, y carga y descarga automática. La freidora es multifuncional, adecuada para freír varias nueces, maní, frijoles, pollo, mandíbulas, etc. Esta máquina de freír automática puede ser usada en muchas líneas de producción, como líneas de procesamiento de nuggets de pollo y mandíbulas.

6. Rango aplicable de la máquina de freír

1	Pasta cocida: masa frita, salvado de arroz, comida de miel, miel Mito, palito de masa frita, harina de arroz glutinoso de sésamo, gluten, fideos de arroz glutinoso, postre de caramelo, masa frita fina, etc.
2	Alimentos marinos: todo tipo de pescado, camarones pelados, vieiras, mico, larvas, anillos de calamar, calamar.
3	Carnes: pollo guisado (colorante), pato salado (colorante), cerdo guisado, albóndigas, cecina de vaca, panza de cerdo, patas de pollo, patas de cerdo, etc.
4	Frutos secos: granos de cacahuete, judías mungo, habas, semillas de girasol.
5	Productos de soja: tofu seco, tofu, tofu de pescado, pan hecho de tofu.
6	Otros: pastel de verduras, tempura, caja de berenjenas, caja de loto, frituras varias, jarabe y salsa.



7. Proceso de arranque de la freidora comercial a gas:

Revisar si la válvula del freidor está cerrada, encender la energía (asegurarse de que la banda de malla esté en condiciones de funcionamiento), encender el dispositivo de calentamiento (el aceite debe estar en el tanque de aceite), encender el ventilador, la temperatura del aceite se eleva a la temperatura especificada, encender el raspador, y encender la banda de malla principal. Encender la bomba de circulación.

