

# ¿Cuáles son las ventajas de los equipos de fritura industrial de chips de plátano?

## Introducción del equipo automático de freír chips de plátano

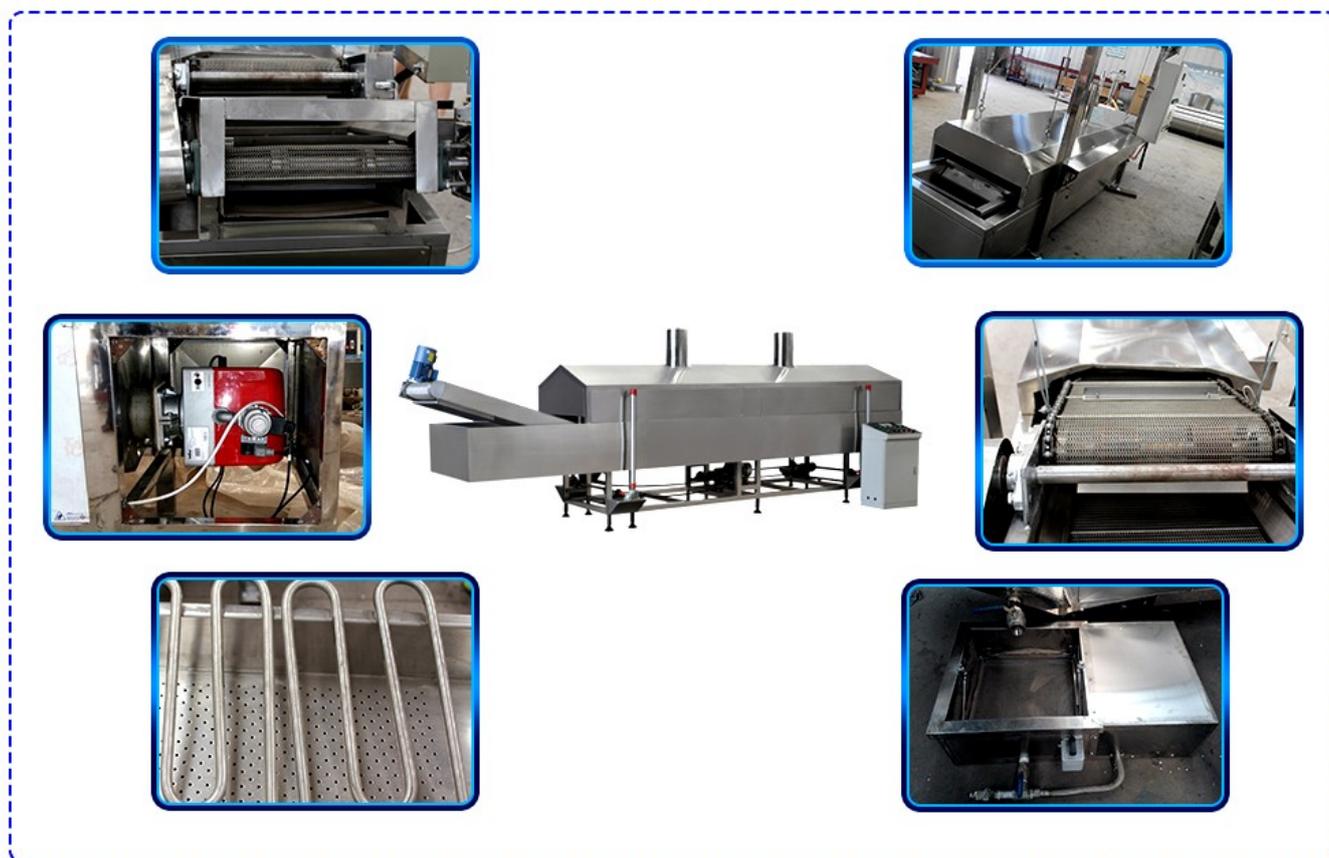
Como fabricante profesional de equipos de freír, nuestra máquina de freír diseña un buen proceso de fabricación. La máquina de fritura automática puede freír bocadillos, freír varias nueces, cacahuets, frijoles, pollo, mandíbulas para la venta.



## Características y ventajas de la máquina de freír completamente automática:

1. Esta máquina de freír chips de plátano tiene una amplia gama de usos. Puede freír varios alimentos sin cambiar la grasa, sin humo de cocina, y puede evitar que los alimentos se contaminen con otros olores.
2. La freidora ahorra tiempo y es respetuosa con el medio ambiente. En comparación con la freidora normal, los alimentos que se fríen con este equipo no contienen metales pesados ni otras sustancias nocivas.
3. La transmisión mecánica avanzada y el sistema de regulación de velocidad por conversión de frecuencia hacen que el equipo pueda ser utilizado para freír diversos alimentos (como tofu, corte de carne, pasteles de carne, bolas, pechuga de pollo, salvado de arroz, pescado, etc.).
4. La piscina de aceite adopta un sistema de calefacción avanzado y eficiente y tecnología de preservación de calor para ahorrar energía, mejorar la eficiencia de trabajo y reducir el costo unitario.

5. Esta máquina freidora de papas fritas de fábrica es una freidora de alta tecnología, utiliza un sistema de control de temperatura automático, y puede establecer mecanismos de calefacción de clases múltiples, el control de temperatura se puede lograr particiones.



#### **Aplicación de la freidora de papas fritas:**

El equipo de freidora industrial de chips de yuca y plátano es adecuado para empresas pequeñas y medianas de procesamiento de alimentos fritos y puede procesar diversos alimentos. Los productos aplicables son: habas, frijoles mungo, maní y otros frutos secos; papas fritas y otros alimentos inflados; sésamo y otros productos de harina; trozos de carne, patas de pollo y otros productos cárnicos; corvina amarilla, pulpo y otros productos acuáticos; tofu seco, burbuja de tofu y otros productos de soja.



**Parámetros de la máquina de freír en continuo**

Modelo de equipo de fritura profunda	Potencia calorífica	Temperatura de calentamiento	rendimiento	Tamaño (L*W*H)
LYCF-L	97kw/h	~250?	300kg/h	3000x1200x2100m m
(freidora eléctrica) LYCF-G	6-20.5m³/h(Gas)	~250?	300kg/h	3000x1200x2100m m
(Gasolina/Diesel) LYCF-L-2	7-15kg/h(Diesel) 122kw/h	~250?	400-500kg/h	4000x1300x2200m m
(freidora eléctrica) LYCF-G-2 (Gasolina/Diesel)	35m³/h(Gas), 8-41kg/h (Diesel)	~250?	400-500kg/h	4000x1300x2200m m