¿Cuáles son las ventajas de la máquina de freír por lotes?

Como el profesional fabricante y proveedor de máquinas de freír por lotes automático, nuestra máquina de freír diseña un buen proceso de fabricación. La máquina de fritura industrial puede freír bocadillos para la venta.

1.Descripción de la máquina de freír por lotes comercial

Está especialmente diseñado para freír frutos secos: Máquina de freír——Máquina desaceitadora centrífuga——Transportador.

La máquina de freír es de tipo batch y cada vez puede poner alrededor de 20kg/h. Alimentación, mezcla y descarga automáticas. Puede ahorrar la inversión y gran capacidad de 100kg/h a 500kg/h.

2. Por qué debe elegirnos

1. El diseño único de las alas de mezcla asegura un efecto de fritura uniforme y completo.

2. La poderosa función de eliminación de aceite del tambor centrífugo mantiene los productos finales crujientes, no aceitosos y con un sabor fresco.

3. La caja de control separada permite ajustar el tiempo de fritura y desengrase y la temperatura de fritura según sea necesario.

4. Varios métodos de calentamiento opcionales, electricidad, gas natural, GLP, vapor.

5. El colector de aceite en la parte inferior de la máquina desengrasadora ayuda a ahorrar el aceite para su uso en el reciclaje.

6. Cinturón de enfriamiento de acero inoxidable es bastante más fácil de limpiar y también el ventilador de enfriamiento en la parte superior ayudará a los productos fritos a enfriarse en poco tiempo.

3.Parameters Of Batch Frying Machine Description

Modelo	Dimensión(mm)	peso(kg)	Poteencia(kw)	Capacidad
ACYG1000	1400*1200*1600	300kg	36kw	20kg/batch
ACYG1200	1600*1300*1650	400kg	48kw	30kg/batch
ACYG1500	1900*1600*1700	580kg	60kw	50kg/batch

4. La calidad de la máquina de freír por lotes

1. Diseño: Todas las máquinas están diseñadas por nuestros ingenieros mecánicos, que tienen mucha experiencia en este campo. Aceptamos diseños especiales de acuerdo con la petición del cliente.

2. Procesamiento y montaje: El procesamiento de las piezas, el montaje y las pruebas se basan en pruebas estándar.

3. Prueba de funcionamiento: Cada máquina tiene que ser probada antes de su entrega.