

# Cómo funcionan las freidoras 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.Comercial Lote máquina de fritura Introducir

La máquina freidora automática por lotes consiste en un sistema de fritura, un sistema de elevación automático, un sistema de desaceitado automático, un sistema de transporte automático, un sistema de enfriamiento y puede freír, mezclar, desaceitar y transportar automáticamente.

La freidora puede utilizar electricidad, gas, diesel como fuente de energía y puede ser ampliamente utilizado para freír los bocadillos, pellets, papas fritas, palitos, frijoles, nueces, maní, etc.

La serie de freidoras automáticas es adecuada para restaurantes de comida rápida, comedores, cadenas de tiendas, pequeñas y medianas empresas de procesamiento de alimentos fritos. La comida frita no sólo es buena en color, fragancia y sabor, sino que también tiene una apariencia limpia y hermosa. También mejora la calidad del producto y prolonga la vida útil. El dispositivo puede ser utilizado para freír con fines múltiples.



## 2.Aplicaciones de la máquina freidora por lotes



### 3. Parámetros técnicos de la freidora por lotes

Modelo	Dimension(mm)	peso(kg)	Potencia(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. Parte de la exposición de la máquina de freír automática

