¿Cómo funciona la máquina freidora de carne continua completamente automática

Como el profesional fabricante/proveedor de la máquina de hacer freidoras continuas totalmente automáticas, nuestra máquina de hacer freidoras continuas totalmente automáticas diseña un buen proceso de fabricación. El dispositivo de fritura de ahorro de energía puede freír los fuegos franceses para la venta.

1.Descripción del dispositivo de fritura de ahorro de energía

La freidora automática de pescado consta de un sistema de transporte por cinta de red, un sistema de elevación automático, un sistema de filtrado automático, un sistema de control de la temperatura del aceite, un sistema de adición de aceite y un sistema de calefacción.

(2).Deep máquina freidora eléctrica el pellet de aperitivos, patatas fritas, ñames, taros, cacahuetes, pescado, bocadillos de masa, guisantes verdes, habas, habas.

(3). La freidora de pollo puede utilizar aceite conductor de calor con alta temperatura como recurso de calor, evitando el daño al aceite por calentamiento directo. Mientras tanto, la energía puede ser de muchos tipos de combustible como el eléctrico, gas, gasoil, etc.

(4).El rango de aplicación de la máquina fritadora de carne es muy amplio. La capacidad de aceite de la máquina de freír es baja, la velocidad del aceite es alta, y el aceite se filtra durante el ciclo, y se mantiene limpio.la máquina de freír automática industrial por lotes es una máquina de freír especial para el pulso y la nuez.

2.Configuración de la máquina de freír carne totalmente automática

Modelo de equipo de freír	Podencia	Temperatura de calentamiento	rendimiento	Tamaño (L*W*H)
FMS-300	4.3KW	~250?	100-300kg/h	13000x1200x3000mm
FMS-400	4.3KW	~250?	300-500kg/h	163000x1200x3000mm
FMS-500	4.9KW	~250?	500-800kg/h	25100x1300x4000mm
FMS-650	6.85KW	~250?	800-1000kg/h	28000x1300x4000mm
FMS-800	10KW	~250?	1000-1300kg/h	31000x1300x4000mm

3.Detalles de la freidora eléctrica profunda