

# ¿Cómo funciona la freidora de acero inoxidable?

Como fabricante/proveedor profesional de freidoras de acero inoxidable, nuestra freidora automática diseña un buen proceso de fabricación. El dispositivo de fritura de ahorro de energía puede freír fuego francés para la venta.

## 1.Introducción de la freidora de acero inoxidable

1	La freidora eléctrica es la más común de las freidoras, utiliza la calefacción eléctrica, la limpieza, la seguridad, la salud y la protección del medio ambiente.
2	La temperatura del aceite logra un control automático total, el rango es desde la temperatura normal hasta 230°C, pero no puede exceder los 230°C.
3	La máquina de freír utiliza un diseño de aceite puro, sin aceite, el tiempo total de flujo de aceite mejora, ahorrando costes de producción.
4	La máquina de freír está diseñada con sistemas de filtración dinámicos de diesel, cuando la máquina de freír funciona puede ser filtrada automáticamente.
5	El tiempo de fritura puede ser controlado y ajustado la velocidad voluntariamente de acuerdo con el proceso.
6	Máquina de freír con diseño de cinta de red de doble capa, se utiliza para una variedad de alimentos fritos.
7	La máquina de freír está diseñada con sistemas de rejilla de red de movimiento, rejilla de red como una lata entera.

## 2. Diferentes tipos de máquinas de freír para diferentes demandas

Estas máquinas de freír son adecuadas para muchos tipos de productos, como pastel de carne, nuggets de pollo, chips de plátano, plátano frito, patatas fritas, rollos de primavera, pellets de aperitivos, cacahuetes, papas fritas y otros aperitivos.

### **3. Detalles de la freidora**

1. Los aparatos electrónicos de marca aseguran un rendimiento excelente y estable.
2. Caja de control de acero inoxidable o plástico pulverizado (opcional), permite ajustar el tiempo de fritura por medio de la velocidad de transporte variable según sea necesario, nivel de aceite de alarma.
3. Cinturón eléctrico y ajuste de elevación de la cubierta superior, hace que la limpieza sea más fácil y ahorra energía humana.
4. Diferentes métodos de calentamiento opcionales: Electricidad, GLP, Gas Natural, Diesel, etc.

### 3. Diagrama de flujo de la freidora de acero inoxidable

drenaje de vibración - fritura profunda - desaceitado (secado al aire y elevación) - mezcla de especias - pesaje y empaquetado.

### 4. Información técnica del dispositivo de fritura de ahorro de energía

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

