

Los clientes de la freidora visitan y firman contratos

Porque la calidad de nuestra freidora de papas fritas ha sido reconocida por los clientes. Por recomendación de un viejo amigo de Bangladesh, un amigo chino visitó nuestra fábrica de freidoras de acero inoxidable este jueves. Completó un estudio completo de nuestra freidora de grasa profunda .

1.Máquina automática de freír lotes de chips de pellets Descripción de la merienda

Las freidoras comerciales a gas son máquinas eficientes y de fácil manejo para hacer frituras por lotes y frituras continuas en la producción industrial de alimentos para aperitivos.

Proyecto de freidora automática de snacks por lotes:

La comida frita es cada vez más popular en el mercado debido a su buen sabor. Los sistemas de máquinas freidoras eléctricas de hojaldres pueden hacer que la comida tenga un sabor crujiente, hacer que la comida tenga un buen aspecto, y también es buena para la salud.

Modelo	Capacidad	Tipo de calentamiento	Dimension	Peso
BFM-1000	100kg/h	Electricidad ,Gas	1600*1400*1550mm	500kg
BFM--1200	150kg/h	Electricidad ,Gas	1600*1300*1650mm	600kg
BFM--1500	200kg/h	Electricidad ,Gas	1900*1600*1700mm	780kg

2. Proceso de la línea de fritura de bocadillos industriales por lotes.

Freidora por lotes -- filtro de aceite -- máquina desengrasadora -- máquina de sazonar -- cinta transportadora

Freidora de lotes	Se utiliza para freír muchos tipos de alimentos, equipo con temporizador, controlador de temperatura, dispositivo de agitación automática y dispositivo de descarga automática.
-------------------	---

Filtro	Utilizado para filtrar los sedimentos mientras se fríe, intenta lo mejor para prolongar la vida útil del aceite.
Máquina desaceitadora	Desengrase centrífugo y trabajo continuo, el tiempo de desengrase puede ser ajustado, velocidad de control de la conversión de frecuencia, trigonación de la conversión de frecuencia.
Máquina de sazonar	Máquina saborizadora continua, podemos ajustar la velocidad del tubo y la velocidad de alimentación del polvo para obtener el mejor efecto de mezcla.
Transportador	Transportar los productos terminados a la siguiente máquina.

3. Aplicación de la maquinaria de fritura por lotes de patatas frescas de fábrica

100KG/H bocadillo de patatas fritas crujientes La freidora grande puede utilizarse para freír productos recubiertos formados (mariscos tempura, productos de pollo recubiertos), patatas fritas, papas fritas, bocadillos inflados, nueces, rollitos de primavera, falafel, samosa, productos de lata de pescado.

4. Procesamiento de la fabricación por lotes de máquinas de freír

- 1) Calefacción a gas, controlador digital de temperatura, dispositivo de protección contra sobrettemperatura.
- 2) Tubo de calefacción sumergido en aceite, temperatura de 0~300°C.
- 3) Después de freír el maní, presiona el botón de la sartén, la cesta de fritura se eleva lentamente.

La cesta de fritura subió hasta el punto más alto, la cesta de fritura de alimentos puede ser vertida.

Presiona el botón de volver a la olla, la cesta de fritura vuelve lentamente a la posición inicial.

Después de una cuidadosa explicación y recepción por parte de nuestros técnicos. Nuestro buen amigo está muy satisfecho con nuestra freidora comercial a gas y nos expresó su gratitud. También reconoció todos los aspectos de nuestra freidora de acero inoxidable. Luego firmamos un contrato de compra para la freidora. Muchas gracias por su confianza en nosotros. Trabajaremos más y más duro para mejorar la freidora industrial para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.