

Estudio de caso de la maquinaria de freidora automática de guisantes verdes

Como fabricante profesional de freidoras de acero inoxidable de guisantes verdes, nuestra freidora comercial diseña un buen proceso de fabricación. La freidora automática puede freír bocadillos, varias nueces y carnes, pescado, freír varias nueces, maní, frijoles, pollo, bocadillos fritos, fideos franceses, varias nueces y carnes, mariscos para la venta.

El cuerpo principal de la freidora industrial está hecho de acero inoxidable 304.

El equipo de fritura automática adopta el método de mezcla de revolución y rotación de forma sincronizada para garantizar la uniformidad de la fritura de alimentos, evitar que los alimentos se peguen entre sí debido a la extrusión, y el sistema de mezcla utiliza la regulación de la velocidad de conversión de frecuencia.

El sistema de descarga automática de la freidora eléctrica comercial reduce la intensidad de trabajo de los trabajadores, asegura la consistencia del tiempo de cocción de los alimentos en la máquina de freír, y mejora la calidad del producto.

Parámetro de la freidora automática:

Modelo	Capacidad	Calefacción Tipo de freidora automática	Dimension	Peso
LY-1000	100kg/h	Electrical ,Gas of automatic deep fryer	1600*1400*1550 mm	500kg
LY--1200	150kg/h	Electrical ,Gas of automatic deep fryer	1600*1300*1650 mm	600kg
LY--1500	200kg/h	Electrical ,Gas of automatic deep fryer	1900*1600*1700 mm	780kg

Características y ventajas del equipo de freír:

- 1 Gas o electricidad o electromagnética como fuente de calor
 - Sistema de filtrado de separación aceite-agua o sistema de filtrado de aceite puro
 - La agitación y mezcla planetaria automática, asegura que los productos se frían uniformemente y evita que se compriman y se adhieran
 - Descarga automática y alimentación automática opcional, a través de un motor para reducir la intensidad del trabajo.
 - Control automático de la temperatura: 0-300? a ser establecido a su voluntad
 - Con ruedas fáciles de mover
- 2 Gas o electricidad o electromagnética como fuente de calor
- 3 Sistema de filtrado de separación aceite-agua o sistema de filtrado de aceite puro
- 4 La agitación y mezcla planetaria automática, asegura que los productos se frían uniformemente y evita que se compriman y se adhieran
- 5 Descarga automática y alimentación automática opcional, a través de un motor para reducir la intensidad del trabajo.
- 6 Control automático de la temperatura: 0-300? a ser establecido a su voluntad

Aplicación de productos de guisantes verdes en la freidora industrial automática de grasa profunda:

Aplicable a empresas medianas y pequeñas de procesamiento de alimentos fritos, puede procesar una variedad de alimentos.

Los productos aplicables son: habas, judías verdes, cacahuetes y otros frutos secos; patatas fritas y otros alimentos inflados; shaqima, sésamo y otros productos de harina; trozos de carne, patas de pollo y otros productos cárnicos; corvina, cola de pelo y otros productos acuáticos; cuajada de judías secas, burbuja de cuajada de judías y otros productos de soja, etc.

Después de medio mes de negociaciones, el cliente del Sr. Zhang visitó Shandong Loyal Industrial Co.,Ltd., centrándose principalmente en la máquina freidora automática de guisantes verdes por lotes.

Después de un día de visita y estudio, el Sr. Zhang tuvo una discusión con nuestro ingeniero de diseño sobre los parámetros técnicos de la freidora comercial y otros contenidos relacionados. Finalmente, firmó un pedido con nuestra compañía.

Después de eso, la compañía inmediatamente organizó a los ingenieros para discutir los detalles del pedido de la maquinaria de freidora de guisantes verdes de gran capacidad, e hizo los preparativos para el trabajo de producción. Se espera que se entregue en medio mes.

Los amigos de las industrias relacionadas de todo el mundo también son bienvenidos a visitar nuestra empresa y discutir los negocios de cooperación. Nuestro objetivo es convertirnos en la maquinaria de fabricación de alimentos de mayor calidad.