

¿Cómo funciona la freidora automática continua de bocadillos?

Como fabricante profesional de máquinas de fritura de aperitivos, nuestra máquina de fritura automática diseña un buen proceso de fabricación. La máquina de fritura de aperitivos industriales puede freír fritos franceses para la venta.

La máquina de freír papas fritas presenta

1	<p>Este sistema de proceso de frituras está especialmente diseñado para uso industrial, incluyendo el sistema de alimentación, el sistema de frituras continuas, el sistema de desaceitado, el sistema de saborización y el sistema de refrigeración.</p>
2	<p>Así que la freidora continua de snacks es completamente automática con alta capacidad y proceso continuo, la freidora de acero inoxidable Factory Puff Snack puede evitar cualquier error de los trabajadores, y obtener el alimento frito perfecto de manera más precisa y eficiente.</p>
3	<p>La freidora automática comercial continua de snacks tiene amplias aplicaciones, como bocadillos inflados, pellets extruidos, bocadillos de masa, frijoles, nueces, verduras frescas, cebollas, papas fritas, plátanos fritos, etc. Para los diferentes alimentos, aplicaremos tanto las freidoras de banda simple como las de banda doble.</p>
4	<p>Y también proporcionamos maquinaria auxiliar o servicios, como tanques de aceite, bombas, filtros de aceite, tuberías y programas, etc., que ayudarán a controlar el nivel de aceite, alimentar</p>

el aceite automáticamente, filtrar el aceite, para ahorrar mucho más en el costo de las papas fritas.

Proceso de la freidora de acero inoxidable de la fábrica Puff Snack

Las ventajas de la máquina automática para hacer patatas fritas frescas

1. Todo el diseño es compacto, razonable y fácil de manejar de la freidora continua.
2. La temperatura de secado, el tiempo ajustable, el efecto de secado es excelente.
3. La máquina freidora de alimentos adopta la transmisión de cadena de rodillos de doble paso y el secado de ida y vuelta. Funciona sin problemas y no hay absolutamente ningún atasco.
4. La máquina freidora de papas fritas equipada con un sistema de combustión eficiente y de ahorro de energía, la fuente de calor se distribuye razonablemente, el material se calienta de manera uniforme, el consumo de energía es bajo, y la producción es grande.

Esta freidora automática continua de aperitivos se ha desarrollado sobre la base de la investigación y el estudio de tecnología avanzada extranjera de nuestra empresa, y su rendimiento técnico y la calidad del producto han alcanzado el nivel más alto del mundo. Una máquina sopladora avanzada con una configuración flexible, una amplia aplicación de materias primas y una operación conveniente.