

Caso de la freidora comercial de carne de pollo para los clientes

Las freidoras comerciales de carne de pollo son muy utilizadas para freír patatas fritas, patatas fritas congeladas, tofu seco, habas, judías mungo, cacahuetes, arroz crujiente, masa frita, trozos de carne, pastel de carne, muslos de pollo, onions?ect.

Características y ventajas de la máquina de freír :

- 1.El freidor adopta el diseño de aceite puro, con menos aceite, y el tiempo total de flujo de aceite se incrementa, ahorrando los costos del freidor comercial de carne de pollo.
- 2.El cabezal de alimentación de la freidora automática con descargador automático de escoria puede descargar automáticamente cuando el aceite residual es demasiado.
- 3.El freidor industrial está diseñado con un sistema de filtro de diesel dinámico, que puede filtrar automáticamente cuando el freidor está trabajando.

Características del producto del freidor comercial de carne de pollo de grasa profunda :

1.	Se dispone de freidora eléctrica, freidora a gas, freidora manual, freidora de descarga automática y otros equipos de fritura
2.	Ajustado arbitrariamente de la temperatura ambiente a 250 ?. Inhibe el aceite con un avanzado dispositivo de control automático de temperatura, la temperatura del aceite puede boation y la acitificación causada por la alta temperatura.

3.

La freidora comercial a gas tiene varias formas de funciones automáticas, como el sistema de control de temperatura automático, el sistema de mezcla automático, el sistema de descarga automático, el sistema de transporte automático y el sistema de elevación automático.

Enviar a los clientes

Nuestra fábrica tiene 15 años de experiencia, conceptos muy distintivos e innovadores, rendimiento de alta calidad y bajo precio, que hacen que nuestros productos sean reconocidos y seleccionados en muchos países, y nuestra freidora eléctrica comercial puede soportar la prueba.

Hemos enviado dos líneas de producción de freidoras industriales a Marruecos y Pakistán en la última semana. Dos clientes sólo querían saber sobre esta freidora al principio. Después de nuestra introducción y orientación, ambos se interesaron más y confiaron en nuestra freidora comercial de carne de pollo. Luego se discutió el precio a través de 3 llamadas telefónicas, y finalmente se firmó el contrato.