

Introducción de la máquina de filtro de aceite para freidoras industriales

La freidora automática de papas fritas es la máquina de freír más importante para el procesamiento de diferentes alimentos, como la fritura de anacardos, la fritura de papas fritas, la fritura de pepitas, la fritura de hamburguesas y otros procesos.

Introducción a la máquina de filtro de aceite para freír

1. Deep fryer máquina de filtro de aceite de una sola serie aplicable a alambre de cerdo picante, tienda de garras de pollo frito, snack bar, cantina, cadenas de tiendas, supermercados y así sucesivamente, se puede freír una variedad de alimentos fritos.

2. La energía se selecciona principalmente para la calefacción de electricidad, calefacción de carbón, gas licuado y gases naturales.

3. Usando la tecnología de mezcla de aceite-agua, el residuo de filtración automática, puede prolongar el ciclo de cambio de aceite, reduciendo en gran medida el costo del mismo.