

¿Cuáles son las ventajas de las freidoras automáticas continuas de grasa profunda Machine?

La máquina freidora automática continua de grasa profunda se utiliza para freír guisantes, pellets, nueces, frijoles, anacardos, cacahuetes. La línea de freír incluye en la alimentación de la máquina - máquina de freír - máquina de desengrasar - cinta transportadora de salida - máquina de saborizar - cinta transportadora de salida de harina - máquina de empaquetar

Intrusión

?1. Adoptando una avanzada tecnología de mezcla de aceite y agua, el aceite y el agua se convertirían en dos capas o residuos, que pueden ser eliminados oportunamente. Por lo tanto, no hay residuos en el petróleo para evitar el aceite negro o la acidificación

problema.

?2. La temperatura del petróleo y del agua puede ser controlada por ti mismo, lo que puede ahorrar un 40%

electricidad y 50% de petróleo, muy ahorrador de energía y rentable.

?3. De acuerdo con la forma de descarga semi- o totalmente automática, tenemos el tipo de descarga manual y

tipo de descarga automática para su libre selección.

?4. Toda la máquina está hecha de acero inoxidable de alta calidad, que puede alcanzar la higiene

estándar, exquisita mano de obra, uso duradero y fácil de limpiar.

?5. El cuerpo principal de la máquina utiliza acero inoxidable SUS304.

?6.El sincronizador de revolución y rotación del mezclador, asegura la uniformidad de la comida

Frito, en caso de que la comida se pegue, debido a la extrusión, el sistema de mezcla hace que la frecuencia
conversión.

?7. Sistema de descarga automática, reduce la intensidad de trabajo de los trabajadores, para asegurar la

la consistencia de los alimentos fritos en el tiempo de la máquina de freír, mejorar la calidad del producto.