

¿Cuáles son las aplicaciones de los sistemas de máquinas freidoras industriales?

Los sistemas de máquinas freidoras industriales se caracterizan por: fabricación en acero inoxidable, cinta transportadora de doble malla de productos, regulación de velocidad de frecuencia variable, cinta de malla de placas de moldeo, evitar que los productos floten, para evitar la deformación, escoria automática mezclada aceite-agua. Un mecanismo de rotación de la cinta de malla, puede en cualquier momento para limpiar los desechos flotantes de aceite y residuos de la cinta de malla.

A medida que la freidora se acumula en la cuba, la humedad de la proteína queda atrapada, dejándole con una carne perfectamente tierna y húmeda, conservando un exterior crujiente.

La comida que sale de la freidora a presión también tiene una mayor "vida" de sujeción, lo que es perfecto para las muestras de delicatessen del supermercado.

El sistema de filtración automática mantiene el aceite fresco y extiende su vida útil.

Esto le ahorra dinero durante la vida de la freidora y mantiene el sabor de la comida consistente en todo momento.

Una zona fría incorporada en la cuba recoge la caída del pan, manteniendo el aceite fresco y limpio.

Con sólo pulsar un botón y girar una manija, filtrar el aceite es fácil y seguro. La desconexión rápida patentada permite una fácil extracción de la cuba de filtrado.