Proceso de freidora industrial

El sistema de proceso de freidora continua de bocadillos fritos está especialmente diseñado para el uso continuo, de alta escala de la fábrica, incluyendo: A. Alimentación B. Freidora comercial C. Filtrado de aceite D. Circulación de aceite E. Desaceitado F. Saborización G. Enfriamiento Con características de proceso totalmente automático, de alta producción, el producto de proceso más precisamente, de manera eficiente.

La bomba de circulación 9 envía el aceite al intercambiador de calor 10, e intercambia calor con el aceite de conducción de calor de la caldera, de modo que la temperatura del aceite de trabajo se eleva a unos 170 ?. Ponga el material en la entrada de alimentación y húndalo primero en el aceite. Con el flujo del aceite, el material se lava bajo la red de trabajo de la cinta de la freidora. Bajo el accionamiento del deflector de la red y el flujo de aceite, el material se fríe, y finalmente el material flota. Llevado a la salida por la red elevadora fuera 2. Al mismo tiempo de freír, se pone en marcha la bomba de circulación del filtro 8, el aceite de trabajo se filtra a través del filtro de aceite 7, y la bomba de circulación de la calefacción 9 extrae intermitentemente el aceite del tanque de aceite de trabajo para reponer el aceite de trabajo. La freidora está equipada con un dispositivo de elevación para facilitar la limpieza y el cambio del aceite de trabajo.

Durante el funcionamiento de la freidora, el material es siempre presionado bajo la cinta de malla para asegurar que el material sea frito en aceite. Su velocidad de funcionamiento es de 2 m/min (mediana). El tiempo desde la entrada del material hasta la salida puede ser

Ajustable de 1 a 3 min. La velocidad del motor de la freidora industrial se ajusta mediante el inversor, y la velocidad se preestablece primero, y luego se ajusta a la velocidad requerida de acuerdo con la situación real.

La freidora continua puede hacer diferentes longitudes, como 3M , 4M 5M, 6M 8M o más. El diseño de los sistemas de la freidora es diferente.

El material entra en el equipo de freír, marca el eje (sacude las alas) Trae el material a la malla belt?The El material siempre corre en el medio de la cinta de malla de dos capas. Para asegurarse de que el material se fríe en la fritura. La cinta de malla superior puede suprimir el producto e impedir que el producto más ligero salga flotando.

El funcionamiento del cinturón se cambia por el motor regulador de velocidad. Después de la cadena y los engranajes de la cadena y la transmisión de engranajes, la velocidad de la cinta de malla puede ser ajustada. El tiempo de fritura de los diferentes productos es diferente.

La freidora de acero inoxidable tiene un dispositivo de elevación para facilitar la limpieza, y la tapa recoge el humo para excluir el exterior (puede conectar la chimenea al exterior)

Freidora continua - puede aumentar el sistema de filtración de la circulación del aceite, filtrar los residuos de aceite, reducir el valor ácido del aceite, restaurar el color del aceite y prolongar la vida útil del aceite comestible.

Diferentes bocadillos a la hora de freír

como freidora	kurkure	30-45S
	Los bocadillos de Daugn	20S
	Doritos chips	15-21S
	cacahuetes	120-180S
Freidora eléctrica	pellet	12S
	kurkure	30-45s