

Introducción de la freidora continua automática

1. Introducción de la freidora continua automática

La freidora continua adopta calefacción eléctrica, que es segura e higiénica. El tubo de calentamiento está instalado en la capa de aceite de transferencia de calor, que no toca los alimentos y no necesita limpiarse. El aceite comestible absorbe el calor del aceite caliente para aumentar la temperatura, evitando el efecto directo del calentador de coquización sobre el aceite comestible y provocando alimentos. El rápido envejecimiento del aceite puede prolongar la vida útil del aceite comestible en más de 1,5 veces. Alta seguridad, el tubo calefactor está completamente sellado para evitar incendios causados ??por la exposición del tubo calefactor. El equipo de freidora tiene un sistema de raspadores para freír en continuo. El residuo de aceite producido en este proceso se descarga por el fondo. La correa de malla principal está equipada con una correa de malla anti-flotante para evitar que el producto flote en la freidora y asegurar el efecto de fritura del producto. La tapa superior de la freidora tiene una función de recolección de condensado para evitar que el condensado regrese al tanque de aceite. Derrame de aceite caliente, provocando quemaduras. La temperatura de calentamiento de la freidora se puede configurar de acuerdo con los requisitos del proceso del producto.



2. Características de la freidora continua automática

? La transmisión por correa de malla adopta una regulación de velocidad continua de conversión de frecuencia. El tiempo de fritura es controlable.

? El equipo está equipado con un sistema de elevación automático, la cubierta superior y la correa de malla se pueden subir y bajar para facilitar la limpieza.

? Hay un sistema de descarga de escoria en la parte inferior, que puede descargar el residuo generado en cualquier momento.

? Utilizando un dispositivo conductor de calor de alta eficiencia, alta tasa de utilización de

energía, que es beneficioso para reducir los costos empresariales.

? Toda la máquina utiliza electricidad, carbón o gas natural como energía térmica, grado alimenticio 304 Fabricado en acero inoxidable.

? Las correas de malla de doble capa superior e inferior se utilizan para la transmisión, y el producto se intercala entre las correas de malla de doble capa para evitar que el producto flote.

? El equipo está equipado con un sistema de filtro de circulación de aceite, que puede filtrar continuamente el aceite residual durante el proceso de producción, reducir el valor ácido del aceite, reducir el color del aceite y extender la vida útil del aceite comestible más de diez veces.

3. Ámbito de aplicación

Es adecuado para la producción continua de carne, productos acuáticos, verduras, pastas y otros productos.

carne

Nuggets de pollo

Mariscos

albóndigas
Productos
Tempura

Piel de cerdo



Vegetales Recubiertos

Papas fritas

verduras

Hash Browns

Patatas fritas



miseria

Judías verdes

Nueces y semillas

Nuez de anacardo

Haba



Rollos de huevo

chips de doritos

Bocadillos

Chips de camarones

bocadillos de pellets



Shandong Loyal Industrial Co., Ltd. se dedica principalmente a la investigación y el desarrollo, la producción y la venta de diversas máquinas de extrusión y conjuntos completos de equipos. Con excelente equipo mecánico, servicios técnicos perfectos y buena reputación, nos hemos ganado la confianza y el apoyo de compradores nacionales y extranjeros.