Línea de freír continua automática industrial, máquina freidora transportadora multifuncional

Especificaciones :

Precio	Contacta con nosotros
Nombre de la marca	LEAL
Lugar de origen	Shandong China
Cantidad minima para ordenar	1
Términos de pago	T / T, L / C, D / P
Capacidad de suministro	20 días
Detalle de Envio	20 días - 35 días
detalles del empaque	Caja de madera o pellets de madera dependían de las necesidades de los clientes.

Introducción detallada :

EQUIPO PRINCIPAL DE LA LÍNEA AUTOMÁTICA DE FREIDORA CONTINUA
PARÁMETROS TÉCNICOS DE LA LÍNEA AUTOMÁTICA DE FREIDORA CONTINUA
LAS PRINCIPALES VENTAJAS DE LA FREIDORA CONTINUA AUTOMÁTICA
IMAGEN DETALLADA DEL EQUIPO PRINCIPAL DE LA LÍNEA DE FREIDORA AUTOMÁTICA CONTINUA

La línea de producción de fritura de alimentos continua industrial automática produce una freidora de cinta transportadora continua. La freidora es una máquina eficiente y fácil de operar, utilizada para freír por lotes y freír en continuo en la producción industrial de snacks. Proyecto de línea de fritura continua automática: Los alimentos fritos son cada vez más populares en el mercado por su buen sabor. Puede hacer que los alimentos tengan un sabor crujiente, puede hacer que los alimentos se vean bien, también es bueno para la salud.
Somos el fabricante profesional de la línea de fritura continua automática, básica en las demandas del cliente, diseñamos una solución de línea completa de alta calidad para satisfacer diferentes demandas de capacidad.

EQUIPO PRINCIPAL DE LA LÍNEA AUTOMÁTICA DE FREIDORA CONTINUA

Equipo de freidoras continuas compuesto por varios sistemas: sistema de convención de correa de alambre, sistema de elevación de correa de alambre, sistema de control de temperatura del aceite y sistema circulatorio de aceite.

La máquina para freír chips de plátano puede utilizar carbón, gas, aceite, calefacción eléctrica y otros métodos de calefacción para realizar una producción industrial completamente automática. Esta línea de producción se utiliza principalmente para materias primas primas como alimentos inflados, pastas y productos cárnicos.

PARÁMETROS TÉCNICOS DE LA LÍNEA AUTOMÁTICA DE FREIDORA CONTINUA

Modelo	Poder de calefacción	Temperatura de calentamiento	Producción	Tamaño (L * W * H)
LYCF-L (freidora eléctrica)	97kw / h	~ 250 ?	300 kg / h	3000x1200x2100mm
LYCF-G (Gas / Diésel)	6-20,5 m³ / h (gas) 7-15 kg / h (diésel)	~ 250 ?	300 kg / h	3000x1200x2100mm
LYCF-L-2 (freidora eléctrica)	122kw / h	~ 250 ?	400-500 kg / h	4000x1300x2200mm
LYCF-G-2 (Gas / Diésel)	35m³ / h (gasolina) 8-41 kg / h (diésel)	~ 250 ?	400-500 kg / h	4000x1300x2200mm

LAS PRINCIPALES VENTAJAS DE LA FREIDORA CONTINUA AUTOMÁTICA

1	Construcción de la máquina en acero inoxidable.
2	Control automático de la temperatura del aceite y dispositivos de protección contra fugas de energía. La máquina cortará la electricidad automáticamente y dará una alarma cuando haya sobrecalentamiento.
3	Control de nivel de aceite automático
4	La transmisión por correa adopta una regulación de velocidad de conversión de frecuencia. El tiempo de fritura es controlable.

5	La freidora está equipada con un sistema de elevación automático, una cubierta superior y una correa que se puede levantar y bajar para facilitar la limpieza.
6	Hay un sistema de escoriación en la parte inferior, y se descarga el residuo que se genera en cualquier momento.
7	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.
8	El ajuste de desplazamiento de la correa de malla doble asegura los diferentes tiempos de fritura de los alevines y asegura que los alevines se calienten y transporten suavemente a 2 a 3 cm por debajo de la capa de aceite;
9	Con el pórtico y el mecanismo de elevación, la cubierta se puede levantar y bajar fácilmente para freír los alimentos con facilidad.
10	La freidora puede equiparse con un sistema de filtración de circulación de aceite para filtrar continuamente los residuos de aceite durante el proceso de producción, reducir el valor ácido del aceite, restaurar el color del aceite y prolongar la vida útil del aceite comestible.

IMAGEN DETALLADA DEL EQUIPO PRINCIPAL DE LA LÍNEA DE FREIDORA AUTOMÁTICA CONTINUA

La operación de la correa es cambiada por el motor regulador de velocidad. Después de la cadena y los engranajes de la cadena y la transmisión de engranajes, se puede ajustar la velocidad de la correa de malla. El tiempo de fritura de los diferentes productos es diferente. El equipo de freidoras continuas tiene dispositivo de elevación para facilitar la limpieza, y la tapa recoge el humo para excluir el exterior (puede conectar la chimenea al exterior).

La máquina freidora comercial puede usar electricidad, aceite, gas y calefacción de carbón. Para evitar el exceso de oxidación del aceite, nuestras freidoras calientan la sección central de la capa de aceite y controlan la temperatura del aceite de la capa superior e inferior. La freidora continua tiene un cinturón de doble capa, puede freír los productos de manera uniforme, los productos se fríen entre dos capas de cinturones de alambre, de modo que no puedan escaparse libremente. La correa de alambre de acero inoxidable puede transportar los productos con velocidades ajustables. Para prolongar la vida útil del aceite, nuestra freidora continua puede filtrar automáticamente el aceite y controlar la temperatura del aceite durante el proceso continuo de freidoras de alimentos.

APLICACIONES DE LA LÍNEA DE FREIDORA AUTOMÁTICA CONTINUA

La línea automática de fritura continua se utiliza para freír patatas fritas, doritos chips, snacks fritos, papas fritas, cacahuetes, cebollas, carnes de pollo, snacks de pellets, kurkure, Nik Naks, chataka pataka, Twisties, Bingo y muchos otros alimentos. El fabricante de freidoras industriales de China tiene mucha experiencia y un gran conocimiento, puede proporcionarle máquinas freidoras continuas comerciales personalizadas de acuerdo con sus necesidades y requisitos.

1. Alimentos de trigo cocidos: torsión de masa frita: corteza de arroz, alimento con miel, mito de miel, barras de masa fritas, bolas de arroz glutinoso frito con sésamo, gluten, barra de arroz glutinoso pulido, golosinas de caramelo, torsión fina de masa frita, etc.
2. Carne: pollo braseado (colorante), pato salado prensado (colorante), cerdo braseado, bola, ternera seca en rodajas, cerdo rayado, muslo, patas de cerdo, etc.
3. Frutos secos: semillas de cacahuete, soja verde, haba, semilla de girasol.
4. Productos de frijol: tofu seco, tofu, tofu de pescado, pan elaborado con tofu.
5. Productos alimenticios marinos: pescados diversos, gambas peladas, vieiras, anillas de calamar, calamares.
6. Varios: pastel de verduras, tempura, caja de berenjenas, caja de raíz de loto, varios alimentos fritos inflados con almíbar y pasta.

咪咪
咪咪
PK脆

INTRODUCCIÓN DE LA COMPAÑÍA

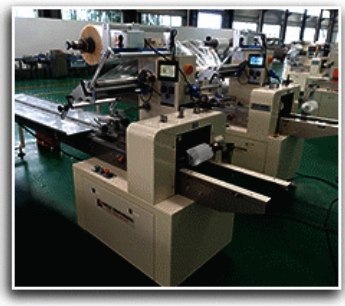
Somos una fábrica confiable ubicada en la hermosa ciudad primaveral de Jinan, China.
Disponemos de un completo sistema de gestión ISO9001.
Somos el mayor fabricante de maquinaria de procesamiento de alimentos en Jinan, los principales productos: maquinaria de alimentos para mascotas, maquinaria de freidora, maquinaria de limpieza y procesamiento de frutas y verduras, maquinaria de galletas, maquinaria de fideos instantáneos, maquinaria de pasta, etc. ¡fabricantes de maquinaria de procesamiento de alimentos!
Más de 20 ingenieros tienen más de 8 años de experiencia laboral y han viajado a más de 50 países y regiones.
Brindar servicio de correo telefónico las 24 horas para brindarle soluciones oportunas y factibles y un mejor servicio postventa.
Como fabricante de freidoras continuas antes del servicio de venta para freidoras continuas:
1.Le proporcionamos la solución de freidoras de alimentos continua adecuada, que es útil y conveniente.
2.Producimos la freidora continua que necesita en nuestra fábrica, puede comprarla sin dudarlo.
3.Le proporcionamos el diseño de la línea de procesamiento de freidora continua automática de diseño de fábrica y también el diseño para agua, electricidad y gas, etc.
4.Con un equipo técnico muy experimentado, podemos cumplir con los requisitos personalizados del cliente y producir la freidora continua industrial personalizada para usted.

Servicio de Loyal:

Servicio postventa de alta calidad.	Servicios de ingeniería para servicios de maquinaria en el extranjero
1.Se facilitará el mapa de distribución solicitado por el comprador. 2. El manual de operación del proceso se proporcionará después de la entrega. 3.Proporcionar 1 año de garantía completa y servicios de mantenimiento de por vida. 4.Las piezas de repuesto frágiles gratuitas se enviarán con la caja de embalaje. 5. El ingeniero equipado puede completar la primera instalación.	1.Proporcionar un servicio de consulta gratuito antes, durante y después de la venta. 2. Servicios gratuitos de planificación y diseño de proyectos. 3.Depuración gratuita de equipos hasta que todo sea normal. 4. Mantenimiento gratuito de equipos y capacitación en operación personal. 5.Proporcionar nuevos procesos de producción y fórmulas gratis.

OUR CERTIFICATE

CE ISO9001 certificates SGS 15 patents 20000 square factory

FACTORY PHOTO

FACTORY PHOTO