Linha de fritura em lote de aço inoxidável 304 totalmente automática 300kg / 500kg / 1000kg

Especificações :

Preço	Contate-Nos
Marca	LOYAL
Local de origem	Shandong China
Quantidade Min.Order	1
Condições de pagamento	T/T,L/C,D/P
Capacidade de fornecimento	20 dias
Detalhe da Entrega	20 dias - 35 dias
Detalhes da embalagem	Caixa de madeira ou pellets de madeira dependiam da necessidade do cliente

Introdução detalhada :

Princípio de funcionamento da linha de fritura automática em lote
Característica da linha de fritura automática em lote
Vantagens da linha de fritura automática em lote
Nosso serviço
?Nossas vantagens:

Breve introdução:

Devido ao método de aquecimento da fritadeira, os alimentos fritos podem ser mantidos frescos, sem odores e com uma cor brilhante, o que é benéfico para a saúde do comedor. Limpeza automática da escória, velocidade e tempo de fritura ajustáveis. Operação conveniente, desempenho estável e longa vida útil do equipamento. Bom efeito de fritura, sabor puro e sabor delicioso.

Princípio de funcionamento da linha de fritura automática em lote

A relação da temperatura do óleo da fritadeira batch é usada para aquecer a camada de óleo. A temperatura do óleo está entre 0-260 ?, enquanto a temperatura da camada de óleo abaixo é mantida abaixo de 55 ?. Durante o processo de fritura, o resíduo produzido afunda na baixa temperatura, o que é fundamental. O exposto acima resolve o problema de que o resíduo na fritadeira tradicional é queimado e o óleo é oxidado e enegrecido.

Característica da linha de fritura automática em lote

(1) Esta máquina de fritadeira em lote economiza energia e consumo. A tecnologia de óleo de alta e baixa temperatura evita que o resíduo sob a camada de óleo seja queimado, inibindo assim uma grande quantidade de resíduos de óleo. Portanto, esta máquina economiza mais de 50% de combustível do que as máquinas de fritura tradicionais e, ao mesmo tempo, reduz bastante a poluição do ar.
(2) O desenho da correia de malha de camada dupla superior e inferior é usado para manter uma cor de fritura uniforme quando o produto flutua durante o processo de fritura. Produz o fenômeno da fritura irregular de alimentos flutuantes. As correias de malha de camada dupla superior e inferior são projetadas para manter o produto uniformemente colorido ao flutuar durante a fritura.
(3) Linha de fritura automática em lote equipada com sistema de controle automático de temperatura de óleo, sistema automático, sistema de aquecimento, sistema de transporte por correia de malha, sistema automático de extração de escória. Adequado para todos os tipos de frituras. Equipado com sistema de controle automático de temperatura do óleo, sistema de içamento automático, sistema de aquecimento, sistema de esteira de rede, sistema automático de remoção de escória. Adequado para todos os tipos de frituras.
(4) O equipamento de água corrente para fritura tipo óleo puro adota estrutura de resíduo de filtro misturado óleo-água ou sistema de raspagem longitudinal de óleo completo, regulação de velocidade de conversão de frequência, alta produção de fritura, produtividade, máquina de fritura é feita de aço inoxidável e sistema de entrega de produto com sistema automático de levantamento manual, sistema de descarga de escória, sistema de aquecimento, sistema de circulação de óleo, sistema de exaustão de fumaça, sistema de controle eletrônico. É adequado para usuários cujo tempo de fritura está entre 15 segundos e 15 minutos.
(5) Após o tratamento técnico, esta linha de fritura em lote Automaic pode ser usada com diferentes fontes de energia para atender aos diferentes requisitos dos usuários. Esta máquina é adequada para grandes, médias e pequenas empresas. A linha de montagem de fritura e secagem a ar com alimentação e descarga automática pode produzir continuamente, economizar mão de obra e tornar a cor do produto mais uniforme. A fritadeira de lote pode ser dividida em fritadeira de aquecimento

elétrico, fritadeira a carvão, fritadeira a gás, fritadeira a óleo combustível, etc.

(6) É um equipamento de fritura multifuncional, sem fumaça, que pode fritar vários alimentos ao mesmo tempo. Uma máquina é usada para vários fins. O processo adota aquecimento a partir do meio da camada de óleo para controlar a temperatura das camadas superior e inferior de óleo e aliviar o grau de oxidação do óleo frito. Inibe o aumento do meio ácido, filtra automaticamente a verificação residual durante o processo de fritura e controla automaticamente a temperatura, prolongando assim a vida útil do óleo.

Vantagens da linha de fritura automática em lote

(1) Controle automático de temperatura, ajuste a temperatura necessária. E o termostato se ajustará automaticamente de acordo com a temperatura real do óleo sem trabalho manual. Os requisitos técnicos para os trabalhadores não são altos e o tempo de uso do óleo é prolongado, economizando muitos custos.
(2) O resíduo de óleo é separado e filtrado automaticamente: não há necessidade de limpar o óleo no cárter. E a fritura é descarregada diretamente do fundo sem soltar todo o óleo. Economize tempo e problemas, e armazene as peças fritas, sem necessidade de limpar várias vezes ao dia. Pode fritar todos os tipos de alimentos fritos e também cozinhar todos os tipos de alimentos cozidos.
(3) Economia de energia. O tubo de aquecimento da linha de fritura em lote Automaic passa pelo meio do óleo, de forma que nenhum calor é desperdiçado, e tudo é usado para aquecer a temperatura do óleo.
(4) A fritadeira em lote é rápida, os alimentos fritos têm boa cor e sabor, a cor é consistente. E a produção é alta. Devido ao controle automático de temperatura, os trabalhadores comuns podem subir na panela para operar.
(5) Caçamba basculante elétrica, descarga da caçamba basculante, fácil de descarregar, economiza problemas e rápido

Nosso serviço

Fornece um conjunto completo de serviços de pré-venda e pós-venda, como instalação, comissionamento, manutenção, consultoria técnica, etc. Com suporte atencioso, meticuloso e oportuno para solucionar as peças e acessórios que os clientes precisam no processo de manutenção.

?Nossas vantagens:

1) Como desejar: as especificações, modelos e produtos dos equipamentos da empresa podem ser ajustados individualmente para os clientes;
2) Qualidade estável: a empresa implementa todo o processo de inspeção de qualidade;
3) Preço razoável: O controle interno de custos da empresa reduz despesas desnecessárias e beneficia os clientes;
4) Entrega conveniente: A empresa implementa linhas de produção e estoque de mercadorias, o que reduz o tempo de entrega;
5) Garantia de serviço: Para os produtos vendidos pela empresa, a empresa é totalmente responsável pelo controle de qualidade
6) Pós-venda: A máquina vendida pela empresa é testada antes de sair da fábrica. Ele será enviado ao cliente após a qualificação do teste. Depois que o cliente recebe a máquina, ela pode ser usada normalmente, evitando totalmente a perda de produção do cliente. Instalação e depuração de portas na linha de produção. Mistura automática, máquina de fritura automática, descarga de funil basculante de fritura com controle automático de temperatura, economia de óleo de fritura, propício à proteção ambiental