

Línea de freído por lotes de acero inoxidable 304 totalmente automática 300 kg / 500 kg / 1000 kg

Especificaciones :

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

Introducción detallada :

Principio de funcionamiento de la línea de freír por lotes automática

Característica de la línea automática de freír por lotes

Ventajas de la línea de freidora automática por lotes

Breve introducción:

Debido al método de calentamiento de la freidora, los alimentos fritos se pueden mantener frescos, libres de olores y de colores brillantes, lo que es beneficioso para la salud del comensal. Limpieza automática de escoria, velocidad y tiempo de fritura regulables. Operación conveniente, rendimiento estable y larga vida útil del equipo. Buen efecto de fritura, sabor puro y delicioso sabor.



Principio de funcionamiento de la línea de freír por lotes automática

La relación de temperatura del aceite de la freidora por lotes se utiliza para calentar la capa de aceite. La temperatura del aceite está entre 0-260 °, mientras que la temperatura de la capa de aceite debajo se mantiene por debajo de 55 °. Durante el proceso de fritura, el residuo producido se hunde a baja temperatura, lo cual es fundamental. Lo anterior resuelve el problema de que el residuo en la freidora tradicional se quema y el aceite se oxida y ennegrece.



Característica de la línea automática de freír por lotes

- (1) Esta freidora ahorra energía y consumo. La tecnología de aceite de alta y baja temperatura evita que se queme el residuo debajo de la capa de aceite, inhibiendo así una gran cantidad de desperdicio de aceite. Por lo tanto, esta máquina ahorra más del 50% de combustible que las freidoras tradicionales y, al mismo tiempo, reduce en gran medida la contaminación del aire.
- (2) El diseño de la correa de malla de doble capa superior e inferior se utiliza para mantener un color de fritura uniforme cuando el producto flota durante el proceso de fritura. Produce el fenómeno de fritura desigual de alimentos flotantes. Las correas de malla de doble capa superior e inferior están diseñadas para mantener el producto de color uniforme cuando flota durante la fritura.
- (3) Línea automática de freidora por lotes equipada con sistema de control automático de la temperatura del aceite, sistema automático, sistema de calentamiento, sistema de transporte de cinta de malla, sistema automático de extracción de escoria. Apto para todo tipo de frituras. Equipado con sistema automático de control de temperatura del aceite, sistema de elevación automático, sistema de calefacción, sistema de cinta transportadora de red, sistema automático de eliminación de escoria. Apto para todo tipo de frituras.
- (4) El equipo de agua corriente para freír de aceite puro adopta una estructura de residuo de filtro mixto de aceite y agua o un sistema de raspado longitudinal de aceite completo, regulación de la velocidad de conversión de frecuencia, alta producción de fritura, productividad, la máquina de freír está hecha de acero inoxidable y un sistema de entrega de producto con sistema de elevación manual automático, sistema de descarga de escoria, sistema de calefacción, sistema de circulación de aceite, sistema de extracción de humos, sistema de control electrónico. Es adecuado para usuarios cuyo tiempo de fritura es de 15 segundos a 15 minutos.
- (5) Después del tratamiento técnico, esta línea de freidora automática por lotes se puede utilizar con diferentes fuentes de energía para satisfacer los diferentes requisitos de los usuarios. Esta máquina es adecuada para empresas grandes, medianas y pequeñas. La línea de ensamblaje automática de alimentación y descarga para freír y secado al aire puede producir continuamente, ahorrar mano de obra y hacer que el color del producto sea más uniforme. La freidora por lotes se puede dividir en freidora de calentamiento eléctrico, freidora de carbón, freidora de gas, freidora de fueloil, etc.



(6) Es un equipo para freír sin humo y multifuncional que puede freír varios alimentos al mismo tiempo. Una máquina se utiliza para múltiples propósitos. El proceso adopta el calentamiento desde el medio de la capa de aceite para controlar la temperatura de las capas de aceite superior e inferior y aliviar el grado de oxidación del aceite frito. Inhibe el aumento del medio ácido, filtra automáticamente el control residual durante el proceso de fritura y controla automáticamente la temperatura, prolongando así la vida útil del aceite.

Ventajas de la línea de freidora automática por lotes

- (1) Control automático de temperatura, establezca la temperatura requerida. Y el termostato se ajustará automáticamente de acuerdo con la temperatura real del aceite sin trabajo manual. Los requisitos técnicos para los trabajadores no son altos y el tiempo de uso del aceite se prolonga, ahorrando muchos costos.
- (2) El residuo de aceite se separa y filtra automáticamente: no es necesario limpiar el aceite en el cárter de aceite. Y la fritura se descarga directamente por el fondo sin soltar todo el aceite. Ahorre tiempo y problemas, y almacene las piezas fritas, sin necesidad de limpiar varias veces al día. Puede freír todo tipo de alimentos fritos y también puede cocinar todo tipo de alimentos hervidos.
- (3) Ahorro de energía. La tubería de calentamiento de la línea de freidora por lotes de Automaic pasa por el centro del aceite, de modo que no se desperdicia calor, y todo se usa para calentar la temperatura del aceite.
- (4) La máquina freidora por lotes es rápida, la comida frita tiene buen color y sabor, el color es consistente. Y la salida es alta. Debido al control automático de temperatura, los trabajadores comunes pueden pararse en la olla para operar.
- (5) Cubo basculante eléctrico, descarga del cubo basculante, fácil de descargar, ahorra problemas y es rápido

Nuestro servicio

Brindar un conjunto completo de servicios de preventa y posventa tales como instalación, puesta en marcha, mantenimiento, consulta técnica, etc. Con un soporte atento, meticuloso y oportuno para resolver las piezas y accesorios que los clientes necesitan en el proceso de mantenimiento.

Nuestras ventajas:

- 1) Como desee: las especificaciones, modelos y productos de los equipos de la empresa se pueden adaptar individualmente a los clientes;
- 2) Calidad estable: la empresa implementa la inspección de calidad de todo el proceso;

- 3) Precio razonable: el control de costos interno de la empresa reduce los gastos innecesarios y beneficia a los clientes;
- 4) Entrega conveniente: La empresa implementa líneas de producción y almacena mercancías, lo que acorta el tiempo de entrega;
- 5) Garantía de servicio: para los productos vendidos por la empresa, la empresa es totalmente responsable del seguimiento de la calidad.
- 6) Postventa: La máquina vendida por la empresa se prueba antes de salir de fábrica. Se enviará al cliente después de que se califique la prueba. Una vez que el cliente recibe la máquina, se puede utilizar normalmente, evitando por completo la pérdida de producción del cliente. Instalación y depuración de puertas en la línea de producción. Mezcla automática, freidora automática, control automático de temperatura, descarga de tolva basculante para freír, ahorro de aceite para freír, propicio para la protección del medio ambiente