

Linha de Fritura Contínua Automática Industrial, Máquina Fritadeira Transportadora Multifuncional

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 :

EQUIPAMENTO PRINCIPAL DA LINHA DE FRITURA AUTOMÁTICA CONTÍNUA

PARÂMETROS TÉCNICOS DA LINHA DE FRITURA AUTOMÁTICA CONTÍNUA

AS PRINCIPAIS VANTAGENS DA FRITADEIRA CONTÍNUA AUTOMÁTICA

IMAGEM DETALHADA DO EQUIPAMENTO PRINCIPAL DA LINHA DE FRITURA CONTÍNUA AUTOMÁTICA

APLICAÇÕES DE LINHA DE FRITURA AUTOMÁTICA CONTÍNUA

INTRODUÇÃO DA COMPANHIA

Serviço da Loyal:

A linha de produção de fritura contínua industrial automática de alimentos produz uma fritadeira de esteira contínua. A fritadeira é uma máquina eficiente e fácil de operar, utilizada para frituras em lote e contínua na produção industrial de salgadinhos. Projeto de linha de fritura contínua automática: Os alimentos fritos são cada vez mais populares no mercado devido ao seu bom gosto. Pode deixar os alimentos com um sabor crocante, pode deixar os alimentos com boa aparência e também é bom para a saúde.

Nós somos o fabricante profissional da linha de fritura contínua automática, com base nas demandas do cliente, nós projetamos uma solução de linha inteira de alta qualidade para satisfazer diferentes demandas de capacidade.



EQUIPAMENTO PRINCIPAL DA LINHA DE FRITURA AUTOMÁTICA CONTÍNUA

Equipamento de fritadeira contínua composto por vários sistemas: sistema de convivência de correia de arame, sistema de levantamento de correia de arame, sistema de controle de temperatura do óleo e sistema circulatório de óleo.



A máquina de fritar chips de banana da terra pode usar carvão, gás, óleo, aquecimento elétrico e outros métodos de aquecimento para realizar uma produção industrial totalmente automática. Esta linha de produção é utilizada principalmente para fritar matérias-primas, como alimentos estufados, massas e produtos cárneos.

PARÂMETROS TÉCNICOS DA LINHA DE FRITURA AUTOMÁTICA CONTÍNUA



Modelo	Potência de aquecimento	Temperatura de aquecimento	Saída	Tamanho(L*W*H)
LYCF-L(fritadeira elétrica)	97kw/h	~250?	300kg/h	3000x1200x2100mm
LYCF-G (Gás/Diesel)	6-20.5m³/h(Gás)7-15kg/h(Diesel)	~250?	300kg/h	3000x1200x2100mm
LYCF-L-2 (fritadeira elétrica))	122kw/h	~250?	400-500kg/h	4000x1300x2200mm
LYCF-G-2 (Gás/Diesel)	35m³/h(Gás)8-41kg/h(Diesel)	~250?	400-500kg/h	4000x1300x2200mm

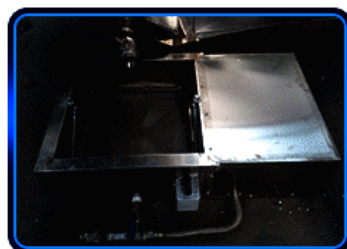
AS PRINCIPAIS VANTAGENS DA FRITADEIRA CONTÍNUA AUTOMÁTICA

1	Construção da máquina em aço inoxidável.
2	Controle automático da temperatura do óleo e dispositivos de proteção contra vazamento de energia. A máquina desligará a eletricidade automaticamente e dará um alarme quando houver excesso de temperatura.
3	Controle automático de nível de óleo
4	A transmissão por correia adota regulação de velocidade de conversão de frequência. O tempo de fritura é controlável.

5	A fritadeira está equipada com um sistema de levantamento automático, uma tampa superior e uma correia que pode ser levantada e baixada para facilitar a limpeza.
6	Existe um sistema de escória no fundo, e o resíduo gerado a qualquer momento é descartado.
7	As correias de malha de camada dupla superior e inferior são usadas para transmissão e o produto é prensado entre as correias de malha de camada dupla para evitar que o produto flutue.
8	O ajuste de deslocamento da correia de malha dupla garante os diferentes tempos de fritura dos alevinos e garante que os alevinos sejam aquecidos suavemente e transportados 2 a 3 cm abaixo da camada de óleo;
9	Com o pórtico e o mecanismo de elevação, a tampa pode ser facilmente levantada e baixada para fritar alimentos.
10	A fritadeira pode ser equipada com um sistema de filtragem de circulação de óleo para filtrar continuamente os resíduos de óleo durante o processo de produção, reduzir o valor ácido do óleo, restaurar a cor do óleo e prolongar a vida útil do óleo comestível.

IMAGEM DETALHADA DO EQUIPAMENTO PRINCIPAL DA LINHA DE FRITURA CONTÍNUA AUTOMÁTICA

A operação da correia é alterada pelo motor regulador de velocidade. Após a corrente e as engrenagens da corrente e a transmissão da engrenagem, a velocidade da correia de malha pode ser ajustada. O tempo de fritura dos diferentes produtos é diferente. O equipamento da fritadeira contínua possui dispositivo de levantamento para facilitar a limpeza, e a tampa coleta a fumaça para excluir o exterior (pode ligar a chaminé ao exterior).



A máquina de fritadeira comercial pode usar eletricidade, óleo, gás e aquecimento de carvão. Para evitar o excesso de oxidação do óleo, nossas máquinas de fritar aquecem a seção central da camada de óleo e controlam a temperatura do óleo das camadas superior e inferior. Fritadeira de gordura contínua contínua tem cinto de camada dupla, pode fritar os produtos uniformemente, os produtos fritando entre duas camadas de cintas de arame, de modo que não possam correr livremente. A correia de aço inoxidável pode transportar os produtos com velocidades ajustáveis. o prolongar a vida útil do óleo, nossa máquina de fritadeira contínua pode filtrar automaticamente o óleo, controlar a temperatura do óleo durante o processo contínuo de fritadeira de alimentos.



APLICAÇÕES DE LINHA DE FRITURA AUTOMÁTICA CONTÍNUA

A linha de fritura contínua automática é usada para fritar batata frita, doritos chips, salgadinhos fritos, batata frita, amendoim, cebola, carnes de frango, salgadinhos de pellet, kurkure, Nik Naks, chataka pataka, Twisties, Bingo e muitos outros alimentos. O fabricante da Fritadeira Industrial na China tem muita experiência e conhecimento rico, pode fornecer máquinas de fritadeira contínua comercial personalizadas de acordo com suas necessidades e requisitos.

1. Comida de trigo cozida: torta de massa frita: crosta de arroz, comida de mel, mito de mel, palitos de massa frita, bolinhos de arroz glutinoso frito com gergelim, glúten, bastão de arroz glutinoso polido, guloseimas de caramelo, torção de massa frita fina, etc.
2. Carne: frango assado (corante), pato salgado prensado (corante), porco assado, bola, carne seca fatiada, porco entremeado, coxinha, pés de porco, etc.
3. Frutos de casca rija: grãos de amendoim, soja verde, fava, semente de girassol.
4. Produtos de feijão: tofu seco, tofu, tofu, pão feito de tofu.
5. Produtos alimentares marinhos: vários peixes, camarões descascados, vieiras, anéis de lula, lulas.

6. Diversos: torta de vegetais, tempura, caixa de berinjela, caixa de raiz de lótus, vários alimentos fritos tufados com xarope e pasta.



INTRODUÇÃO DA COMPANHIA

Somos uma fábrica confiável localizada na bela cidade de Jinan, na China.

Temos um sistema de gestão completo ISO9001.

Somos o maior fabricante de máquinas para processamento de alimentos em Jinan, os principais produtos: máquinas para alimentos para animais de estimação, máquinas para fritadeiras, máquinas para limpeza e processamento de frutas e vegetais, máquinas para biscoitos, máquinas para

macarrão instantâneo, máquinas para massas, etc. fabricantes de máquinas para processamento de alimentos!

Mais de 20 engenheiros têm mais de 8 anos de experiência profissional e já viajaram para mais de 50 países e regiões.

Fornecemos serviço de correio telefônico 24 horas por dia para fornecer soluções oportunas e viáveis ??e melhor serviço pós-venda.

Como fabricante de fritadeiras contínuas antes do serviço de vendas para fritadeiras contínuas:

1. Nós fornecemos a você a solução adequada para fritadeiras de alimentos contínuos, que é útil e conveniente.

2. Nós produzimos a fritadeira contínua de que você precisa em nossa fábrica, você pode comprá-la sem qualquer hesitação.

3. Nós fornecemos a você o layout da linha de processamento automático contínuo da fritadeira com design de fábrica e também design para água, energia elétrica e gás, etc.

4. Com uma equipe técnica muito experiente, podemos atender aos requisitos personalizados do cliente, produzir a fritadeira contínua industrial personalizada para você.

Serviço da Loyal:

Serviço pós-venda de alta qualidade	Serviços de engenharia para serviços de maquinário no exterior
1. O mapa de distribuição solicitado pelo comprador será fornecido. 2. O manual de operação do processo será fornecido após a entrega. 3. Fornece garantia completa de 1 ano e serviços de manutenção vitalícia. 4. As peças sobressalentes frágeis grátis serão enviadas com a caixa de embalagem. 5. A primeira instalação pode ser concluída pelo engenheiro equipado.	1. Fornecer serviço de consulta gratuito antes, durante e após a venda. 2. Serviços gratuitos de planejamento e design de projetos. 3. Depuração gratuita do equipamento até que tudo esteja normal. 4. Free equipamento de manutenção e treinamento de operação pessoal. 5. Fornece novo processo de produção e fórmula grátis.

OUR CERTIFICATE



CE ISO9001 certificates SGS 15 patents 20000 square factory

○ **FACTORY PHOTO** ○

