



HỆ CHIÊN - BELT LƯỚI HỆ THỐNG CHIÊN BĂNG TẢI

Sản xuất bởi Năm Dững

Giải pháp chiên sản phẩm giá trị gia tăng, sản phẩm đều và đẹp, phù hợp cho nhà máy sản xuất công suất lớn.



Hệ thống chiên băng tải là thiết bị chiên đa dạng sản phẩm với công suất lớn, thiết kế tích hợp với bộ lọc dầu tinh loại bỏ tạp chất trong dầu chiên, kéo dài tuổi thọ dầu chiên, tiết kiệm lượng dầu chiên, tối ưu chi phí sản xuất. Nhiệt độ dầu ổn định dao động từ 0.5 đến 1 độ C giúp sản phẩm chín đều và đẹp.

**Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.*

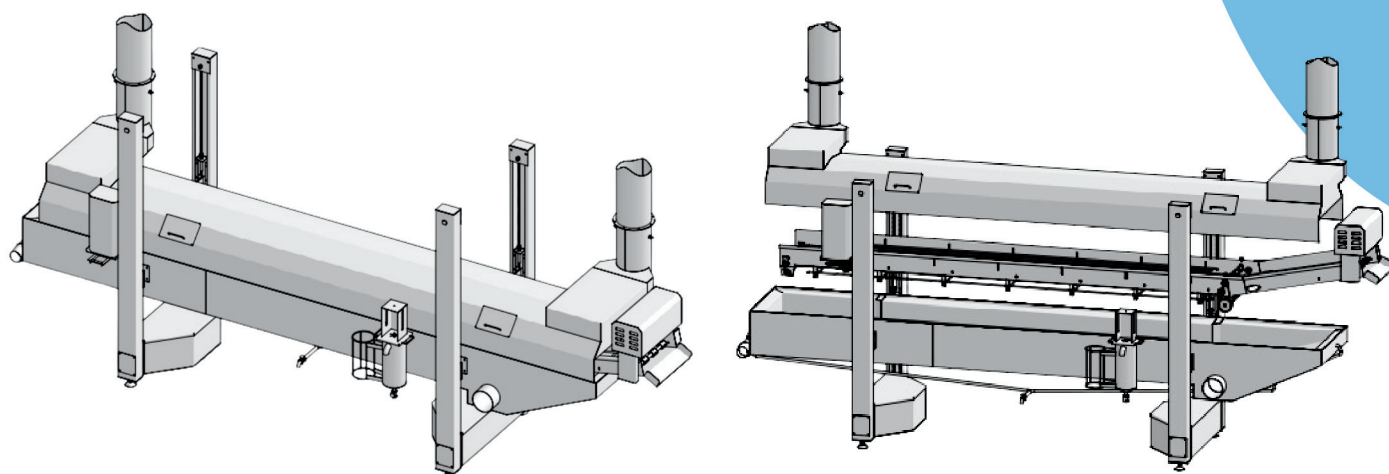
Vui lòng quét QR code
Hệ thống chiên truyền thống.



Việc sử dụng thông tin này là miễn phí miễn là bạn không sao chép, phân phối hoặc sử dụng hoặc lạm dụng thông tin này bằng bất kỳ cách nào. Bạn chỉ có thể tái sử dụng thông tin này theo quy định của pháp luật. Không được phép tái sử dụng văn bản, tài liệu hình ảnh hoặc tài liệu liên quan khi không có sự cho phép bằng văn bản.

(08) 3751 0725
35 Hồ Học Lãm, Hồ Chí Minh, Việt Nam
www.namdung.vn

THÔNG SỐ KỸ THUẬT



MÔ TẢ	Hệ thống chiên bằng tải có đệm nước		
Năng suất (kg/h)	300	500	750
Bọc cách nhiệt	Dày 40 - 80 mm		
Chiều rộng belt	456 - 582 mm (kích thước tương ứng với công suất máy chiên)		
Cấu trúc belt	Loại lưới đan inox SUS304 (phù hợp trong chế biến thực phẩm)		
Thời gian chiên (giây)	30 - 300s (phụ thuộc vào sản phẩm chiên)		
Nhiệt độ dầu chiên	Đạt từ 140 - 180 độ C		

*Để biết thêm thông tin, vui lòng gửi yêu cầu đến hộp thư namdung-co@namdung.vn

ƯU THẾ MỎI - CÔNG NGHỆ LẮNG CẶN TÁCH LÒNG

- Công nghệ lắng cặn tách chất lỏng, cặn chìm xuống phần đệm nước không lẫn vào dầu chiên giúp sản phẩm chiên không bị cháy, bề mặt sản phẩm chiên đẹp.
- Kéo dài tuổi thọ dầu hơn nhờ hệ thống tách lỏng và lắng cặn, dầu chiên ít bị thay đổi chất lượng dầu cũng như màu dầu chiên **hơn phương pháp chiên truyền thống**.
- Thiết kế tối giản giúp dễ dàng vệ sinh.



Vui lòng quét QR code
Hệ thống chiên đệm nước

(08) 3751 0725
35 Hồ Học Lãm, Hồ Chí Minh, Việt Nam
www.namdung.vn