

# 香菇片油炸机器供应商 山东明贵机械 辽宁油炸机器供应商

产品名称	香菇片油炸机器供应商 山东明贵机械 辽宁油炸机器供应商
公司名称	山东明贵机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路7700号
联系电话	13563601088 13563601088

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东明贵机械科技有限公司

## 油炸机工作原理

油水分离工艺使油局部受热，香菇片油炸机器供应商，因而油的氧化程度显著降低。自动控温加热器使上层油温保持在180 ~230 左右，油水分界面的温度控制在55 以下，下层油温比较低，辽宁油炸机器供应商，因而油的氧化程度大为降低，油的重复使用率大大提高。

炸制食品时产生的食物残渣由于重力作用从高温油层落下，积存于底部的水层中，可定期经排污口排除，无需过滤处理，避免了传统纯油油炸工艺产生的食物残渣对食品造成的许多不良影响。

## 油炸机器供应商

油炸机适用于肉类、鱼豆腐、水产、蔬菜、面食等制品的连续生产，产量高，设备紧凑。采用上、下双层网带传输，产品被夹在双层网带之间，避免产品漂浮。全自动油炸机械设备大型油炸线价格。网带传送采用变频调速。自由地控制加工时间。设备设有自动起吊系统、上罩体和网带可升降，土豆片油炸机器供应商，方便清洗。全自动连续网带式油炸流水线。底部设有排渣系统、随时将产生的残渣排出。特别设计的加热系统让能源的热效率更高。

油炸机有电加热，煤加热，大枣油炸机器供应商，燃气加热、液化气加热等多种方式，是一种无烟型，多功能，油水混合式油炸设备，该设备采用了油水混合油炸工艺，改变了传统油炸设备的结构，从根本上解决了传统式油炸\*的弊端，可同时炸制各种食物，一机多用，油炸产品互不串味，该工艺采取从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸介质升高，在油炸过程中自动过滤残渣，自动控温，从而延长炸油的使用寿命。设备使用一段时间后要定期进行清理，清洗时用热碱水刷洗干净后再用清洗冲洗即可。油炸机器供应商

香菇片油炸机器供应商-山东明贵机械-辽宁油炸机器供应商由山东明贵机械科技有限公司提供。山东明贵机械科技有限公司在果蔬加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东明贵机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。