

上海洋葱圈油炸线 诸城市鑫品机械

产品名称	上海洋葱圈油炸线 诸城市鑫品机械
公司名称	诸城市鑫品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道岳家铁沟
联系电话	13675363377 13675363377

产品详情

新式油水混合油炸机的特点：

- 1、采用新技术和先进工艺制造；
- 2、自动控温、加热均匀、温度恒定、保证食物营养；
- 3、利用“油水分离”的原理，炸油中的残渣自动滤出，保证炸油清洁，炸油可长期使用，洋葱圈油炸线多少钱，不会变黑。
- 4、一机多用，可连续油炸各种食品，洋葱圈油炸线价格，不串味
- 5 无油烟，保证操作人员的身体健康；
- 6、“油水分离”油炸机操作简单，可单人操作。
- 7、该机节能好，节油高，是本公司通过引进、消化吸收国外先进技术、研制开发的一种节油、环保、卫生、实用的高新食品设备。

洋葱圈油炸线

- 1、油循环系统：设备配有油自动循环系统，可以使油炸生产线中前、后、上、下油温一致，从而解决了温度不均匀的情况。
- 2、采用变频调速电机和变频调速器控制，油炸时间范围从二十秒至十五分钟可调，设备使用范围广，适应各种油炸工艺的食品。

- 3、采用上下双层网带设计以便在油炸过程中产品上浮时能保持产品油炸色泽均匀，不会产生上浮食品油炸不均匀的现象。
- 4、设备配有粗滤系统、真空细滤系统，设备在运转过程中可以边油炸边过滤边排渣。
- 5、在入料口前端配有一段不沾带，防止物料沾连在网带上。
- 6、四方位链条提升系统，可以把烟罩单独提升，也可以把烟罩和油炸区同时提升，有利于设备的清洗。
- 7、设备配有液位自动控制系统，不会出现加油过少或过满的情况。
- 8、为了减少安全隐患，本机可选配二氧化碳自动灭火系统。如发生火情，系统会自动对油炸线进行灭火。

油水混合油炸机的优点

- 1、油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生自然分层，动物油脂沉入植物油下层，从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质的问题。
- 2、对植物油层加热有效控制上下油层对流，从而确保各种油层纯净，上海洋葱圈油炸线，所炸食品色香味俱全、外观美观，提高了产品品质。
- 3、省炸油，利于环保产品解决了传统油炸机过热干燥致使油大量挥发问题。油水混合技术使油层下面的水不断产生少量蒸汽，并透入油层给炸油补充水分，从而抑制油不大量挥发；中部加热工艺可根据需要控制温度，有效缓解炸油的过氧化程度，洋葱圈油炸线价格，抑制酸价的产生，从而延长了炸油的使用周期，减少浪费，比传统油炸机节省油50%以上。
- 4、用植物油与动物油的比重关系，使油炸类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样上层工作油始终保持纯净，可同时炸制各种食品，互不串味，一机多用，可增加您的经营品种。
- 5、本机装有先进的自动温控装置，油温在常温至250度之间任意调节。抑制因高温而遭成的油的过氧化和酸化。

上海洋葱圈油炸线-诸城市鑫品机械(推荐商家)由诸城市鑫品机械有限公司提供。诸城市鑫品机械有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。诸城市鑫品机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！