

牛肉干油炸设备多少钱 诸城市鑫品机械

产品名称	牛肉干油炸设备多少钱 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

大型油炸线特点1.先进的自动刮渣技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，牛肉干油炸设备多少钱，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。

2.先进的机械配置和控制，能始终保持良好的工作状态，不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定，色、香、味统一。

3.本机的自动过滤能够极大的延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，产品炸制过程中所消耗的油相当于产品所吸收的油，江苏牛肉干油炸设备，节油效率极大提高。

4.先进的加热系统更大限度的避免了能源浪费，节约大量的能源支出。

5.本机连续工作的实现提高了单位工作效率，有效降低了单位成本，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。

6.采用本设备能大幅度提高产品质量，降低生产过程中发生的各项成本，使您的产品更具市场竞争力。
牛肉干油炸设备

全自动油炸线介绍

使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。

全自动油炸线采用该油炸设备，在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入低部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，牛肉干油炸设备厂家，而且不浪费油。一机多用，无须换油可炸多种食品，牛肉干油炸设备多少钱，无油烟，不串味，省时环保。与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。牛肉干油炸设备

- 1、设备外型尺寸根据客户产量定制。
- 2、油槽尺寸根据外部尺寸而定制，材质厚3mm304不锈纲冷弯成型焊接。
- 3、架体采用SuS304不锈钢，50x50x3不锈钢工业方后焊接。
- 4、保温采用硅酸铝厚60mm保温棉保温效果好。
- 5、外包装采用厚1.2mmSuS304不锈钢板冷弯成型。
- 6、输送网带架采厚3.0mmsds304不锈纲加工成型。
- 7、输送网带输入端采用不粘轴式司服带，输出部分采用不锈纲乙字型网带。牛肉干油炸设备

牛肉干油炸设备多少钱-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。“清洗风干设备,巴氏杀菌设备,高温灭菌设备”选择诸城市鑫品机械有限公司，公司位于：诸城市密州街道岳家铁沟，多年来，诸城市鑫品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：庄经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城市鑫品机械期待成为您的长期合作伙伴！