

自动控温黄花鱼油炸机 一键翻斗油炸锅 小黄鱼油炸生产线 食品油炸设备

产品名称	自动控温黄花鱼油炸机 一键翻斗油炸锅 小黄鱼油炸生产线 食品油炸设备
公司名称	商丘福通机械设备有限公司
价格	16000.00/台
规格参数	品牌:福通 型号:FTYG60-120A 产地:商丘
公司地址	金桥路与永新路交叉口
联系电话	17603703613 17603703613

产品详情

油炸黄花鱼是比较常见的一带菜品，黄花鱼经过油炸后，酥脆可口，非常不错，都深受大家的喜爱。黄花鱼油炸机是黄花鱼油炸加工的一种常用设备，该设备是福通推出的新型油炸锅设备，该设备在食品油炸成熟后，可实现一键翻斗，自动出料，所以又称为翻斗式油炸锅，该设备在食品的油炸加工中表现不错，油炸过程方便快捷，一个人工即可完成，大大节省了人工和时间，是一款非常不错的油炸设备，并且该设备油炸的产品颜色均匀，质量也非常不错，备受大家的喜爱。该设备的操作简单，使用方便，使用该设备进行产品的油炸加工，真正做到了省时省力省人工。

黄花鱼油炸机是一款自动化程度比价高的设备，在食品的油炸加工中可自动完成一系列的油炸工作，油炸效果非常突出。该设备在油炸过程油温可控制，油温一直保持一个温度，产品的炸制程度一致，有效保证油炸产品的质量。同时该设备还可实现油渣的自动分离和过滤，减少食用油的污染，不会出现黑油现象，产品更干净卫生，口感更佳。此外，该设备还可实现一键翻斗，自动出料，省去人工出料的麻烦，大大节省了人工和时间，因为是自动出料，所以产品的油炸时间一致，不会因为人工出料不及时而出现产品油炸过老的现象，口感更好。

- 1、该锅自动控温，油渣自动分离，自动过滤，操作简单，省油、省事、省工。不需要每天清几次油渣，可减少清油渣时带出的油可省油5%，根据炸制的食品不同，用户可自行掌握清油渣时间。
- 2、清渣方便，锅底部设计有专门的清渣装置不需要把油全部放出也可清渣，操作方便，干净卫生。
- 3、起火快，炸制的食品，色鲜味正，颜色始终如一，不出老油现象产量高，由于温度自动控制，一般工人都可站锅操作。
- 4、节能，机体有双层保温棉。

5、该设备采用特殊火道设计，加热功率高，节省燃料。燃料可为煤、电、油、气等。

6、该设备可实现自动翻斗，快捷方便，节省人力，减少投入成本。

7、设备的材料可定制。

技术参数：

型号：FTYG60-120A

功率：约0.65kw

电压：220v

产量：350kg/h

重量：380kg

外型尺寸：1800*1000*2100mm

福通推出的黄花鱼油炸机可实现产品的自动油炸加工，效果突出，该设备的应用范围广，可用于多种不同产品的油炸加工，应用范围非常广。设备的操作简单，使用方便，是非常经济实惠的一款设备。福通拥有自己的研发团队，可根据用户的需求为您定制适合的设备，满足不同用户的个性化要求。选择福通设备，我们会提供48小时内上门服务，24小时随时为您提供技术服务，让您售后无忧！