

# 自动控温鱿鱼圈油炸机 全自动油炸锅 油炸生产线

## 鱿鱼圈油炸设备可自动出料

产品名称	自动控温鱿鱼圈油炸机 全自动油炸锅 油炸生产线 鱿鱼圈油炸设备可自动出料
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:FTYG-100 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

油炸鱿鱼圈由鲜鱿鱼、鸡蛋、小麦面粉等做成的美食，制作方法比较简单，油炸是主要的加工方式，鱿鱼圈的油炸需要油炸机的辅助，这样油炸的鱿鱼圈颜色均匀，质量更佳。鱿鱼圈油炸机是一款非常不错的油炸设备，在鱿鱼圈的油炸加工中效果非常突出，并且该设备油炸的产品颜色均匀，质量和口感非常不错。该鱿鱼圈油炸机是福通推出的一款新型设备，技术经过一定的优化升级，各方面性能更稳定，效果突出，范围更广，可用于多种产品的一种加工，设备的操作简单，使用方便，是非常不错的一款油炸设备。

该鱿鱼圈油炸机的自动化程度高可实现产品的自动油炸加工，油炸过程可实现自动搅拌，自动控温，这样产品油炸更均匀，颜色均匀，质量和口感更佳。该设备还可实现油渣的自动分离和过滤，可减少食用油的污染，不会出现黑油现象，产品更干净卫生，口感更佳。该鱿鱼圈油炸机还可实现自动出料，可省去人工出料的麻烦，大大节省人工和时间，在一定程度上保证了产品的油炸时间一致，不会出现因为人工出料不及时而出现油炸过老的现象，产品的质量更好。

- 1、自动出料，通过电机驱动的方式，炸制完成后自动提升并沥油后自动倒出，减轻工人的劳动强度，确保产品炸制时间的统一。
- 2、采用智能型数字显示温控器，方便实用。自动控温通过电控仪表进行控制，当油温高于设定温度时，加热装置停止加热，当油温低于设定温度时，加热装置开始加热，确保产品的炸制温度，提高了产品质量。
- 3、本炸锅采用双搅拌系统，使油炸食品油炸的颜色跟均匀，自动搅拌确保产品炸制的均匀度，防止产品因挤压而相互粘连。

4、采用独特的炉灶构造，是燃料更充分，减少浪费，升温快。节能，使用成本低。

5、可燃气、柴油、电加热。

技术参数：

型号：FTYG-100

功率：3kw

电压：380v

重量：350kg

外型尺寸：1600\*1600\*1200mm

福通推出的鱿鱼圈油炸机可实现产品的油炸加工，满足不同产品的油炸加工，油炸的产品颜色均匀，该设备的操作简单，使用更方便，一个人工即可为完成，大大节省了人工和时间。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！