

自动控温带鱼油炸机 自动出料翻斗式油炸锅 油炸生产线 带鱼油炸设备可定制

产品名称	自动控温带鱼油炸机 自动出料翻斗式油炸锅 油炸生产线 带鱼油炸设备可定制
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

带鱼含丰富多不饱和脂肪酸，具有降低胆固醇的作用，常吃带鱼还有养肝补血、泽肤养发健美的功效。油炸带鱼是一道非常美味的菜品，备受大家的喜爱。带鱼的油炸加工离不开油炸设备，带鱼油炸机是一款非常不错油炸设备，不仅可用于带鱼的油炸加工，在很多食品的油炸加工均有不错的应用，并且该设备油炸的产品颜色均匀，质量和口感非常不错。该带鱼油炸机是福通推出的新型油炸设备，技术经过一定的优化升级，各方面性能更稳定，应用效果更突出，设备油炸过程方便快捷，操作简单，使用方便，是比较经济实惠的一款油炸锅设备。

该带鱼油炸机不仅油炸效果突出，油炸过程也比较方便快捷，需要的人工少，做到了省时又省力。该设备可实现一键翻斗，自动出料，也称为翻斗式油炸锅，该设备的自动出料不仅大大节省人工和时间，也在一定程度上保证了产品的炸制时间一致，不会因为人工出料不及时而出现油炸过老的现象，产品的质量和口感更佳。饼如此，该带鱼油炸机还可实现油温的自动控制，油渣的自动分离和过滤，产品的油炸更均匀，干净又卫生，口感更好，备受大家的欢迎。此外，该油炸锅的大小尺寸也可根据场地的需求进行定制，适合不同用户使用。

- 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

福通推出的带鱼油炸机性能稳定，可实现产品的自动油炸加工，实现不同产品的油炸和水煮加工，适合不同用户使用。该设备的操作简单，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！