

小黄鱼油炸机自动控温 油炸生产线可定制 小黄鱼油炸设备可定制

产品名称	小黄鱼油炸机自动控温 油炸生产线可定制 小黄鱼油炸设备可定制
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

小黄鱼是一种营养价值比较高的鱼类，小黄鱼含有丰富的蛋白质，对人体有补益作用，对体质虚弱和中老年人来说，食用黄鱼会收到很好的效果。油炸小黄鱼是一道美味的菜肴，香酥可口，备受大家的喜爱。小黄鱼的油炸加工离不开油炸设备的辅助，小黄鱼油炸机是福通推出的一款非常不错的油炸设备，技术经过了一定的优化升级，性能更稳定，在小黄鱼等食品的油炸加工中效果非常不错，并且该设备油炸的产品颜色均匀，质量非常不错，设备的操作简单，使用方便，一个人工即可完成，大大节省了人工和时间，是非常经济实惠的一款油炸设备。

该小黄鱼油炸机可实现自动油炸加工，油炸过程方便快捷，还可实现油温的自动控制，油温一直控制在一个温度，产品的油炸更均匀，也可根据油炸产品的不同调节不同的油温，适合不同用户使用。该小黄鱼油炸机还可实现一键翻斗，自动出料，也可以称之为翻斗式油炸锅，设备的自动出料可人工出料的麻烦，大大节省了人工和时间，还在一定程度上保证了产品的油炸时间一致，不会因为人工出料不及时而出现油炸过老的现象，产品的颜色更好，质量更佳。该油炸机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，口感更好。不仅如此，该小黄鱼油炸机的大小尺寸可根据场地的需求进行定制，适合不同场合使用，满足用户的需求。

- 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

福通推出的小黄鱼油炸机可实现多种不同产品的自动油炸加工，油炸的产品颜色均匀，质量更佳，适合不同用户使用。该设备的操作简单，使用方便，是比较经济实惠的一款油炸设备，备受用户的喜爱。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！