

锅巴油炸机

产品名称	锅巴油炸机
公司名称	诸城市华明食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区
联系电话	13853679369

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华明食品包装机械厂

油炸全自动系列的油炸机主要适用于较大的食品生产企业，特点是可以连续化生产，节能，节省人工，使产品的品质更统一。能源方面可选用电、导热油、煤、天然气、液化气以及外部循环加热等。

先进的真空油炸机油炸温度应低于95℃，避免了上一代真空油炸（80~120℃）温度过高产生废油的问题。由于真空油炸温度较低，锅巴油炸机多少钱，用电作为加热手段是不可取的，会因高温产生大量的废油，这在果蔬脆片设备行业标准内有明确规定。同时大产能的立式真空油炸机弊病很多，脱油和给热均会产生严重的问题，致使果蔬脆片产品初期膨化不好，含油率过高，大产能的立式真空油炸机工业化尚不成熟。

油性能优点:

1、循环过滤装置：在油水分离油的基础上改良而成，食用油里面漂浮，悬浮，沉底的油渣通过高温循环泵一起收集到真空过滤罐中，可以实现边循环，边过滤，边油炸。从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质的问题，。

2、定制环形电热管，解决了电热管不好清理残渣的问题，延长了电热管的使用寿命，节省生产成本

3、省炸油，的构造比普通油容油量减少1/3，而且便于清洗，节省公认的劳动强度。

4、温控仪：温控仪显示温度，油温控制更。

5、本机装有先进的自动温控装置，油温在常温至250度之间任意调节。抑制因高温而遭成的油的过氧化和酸化。

油使用范围：

适用于的产品有：蚕豆、青豆、花生等坚果类；锅巴、薯片等膨化食品；江米条、猫耳朵、沙琪玛、麻花等面制品；肉块、鸡腿等肉制品；黄花鱼、带鱼等水产品；豆腐干、豆腐泡等豆制品等等。

锅巴油炸机多少钱由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂是山东 潍坊,休闲食品加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城华明机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城华明机械更加美好的未来。同时本公司还是从事气泡清洗机，蔬菜清洗机，水果清洗机的厂家，欢迎来电咨询。