

诸城华明机械公司 海南混合油炸机供应商

产品名称	诸城华明机械公司 海南混合油炸机供应商
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

全自动油炸机设备特点:

- 1.不锈钢材质制作.
- 2.油水自动分离，自动化程度高，可实现连续工作，海南混合油炸机供应商，自动控温，喷淋自动降温系统.
- 3.设有油位观察窗，自动清渣，变频调整油炸速度和时间.
- 4.操作安全便捷，性能，设备寿命长.
- 5.油炸效果好，口感纯正，味道鲜美.

全自动油水分离油炸机的优势：

(1) 先进的油水一体技术，猪皮混合油炸机供应商，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。

真空油炸机

在油炸设备大量的低水平重复产品阻碍了整个行业的发展进程和步伐。正所谓“站在巨人的肩膀上你能望得更远”，并非单纯地“拿来主义”，而是要大力提倡引进——吸收——改进的模式。改进并非目标所在。企业应根据行业现状，围绕行业需求，引进——吸收——改进——创造的新型技术模式。诸城华明食品机械实现技术方面的突破，新一代科技的发展具有更高的“需求”。

油炸机1、全程油温自动控制，温度从0----230度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。

2、加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，不会影响油炸工作。

3、低部水设有测温装置，水温显示一目了然，而且，还可设定水温，豆泡混合油炸机供应商，与测量水温相比较，高于设定温度时，可采取冷却措施。提前预防水沸腾现象的发生。(特殊要求还可设有自动冷却功能)

4、油水分离面设有观察玻璃管和放油阀检测装置。水位线可以较准确。

5、采用国际通用的油水混合工艺设计，和普通油相比，更节省食油。

6、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，香菇混合油炸机供应商，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。

7、采用该油炸设备，在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入低部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。

8、有独立配电箱，操作简单安全

9、带有自动出料功能，节省人力，保证了产品的色泽、口味一样。 华明食品机械有限公司
位于山东省诸城市，是一家集食品机械开发、制造、技术咨询及服务于一体的制造商。产品销往各地。主要从事肉食品加工机械设备的生产，主要产品有滚揉机、盐水注射机、油炸机、斩拌机、灌肠机、绞肉机、肉丸机等系列食品机械。并可根据用户的要求订制。

诸城华明机械公司-海南混合油炸机供应商由诸城市华明食品包装机械厂提供。行路致远，砥砺前行。诸城市华明食品包装机械厂致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为休闲食品加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!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。