

油炸食品煎炸油过滤机，食用油过滤机ST-20B

产品名称	油炸食品煎炸油过滤机，食用油过滤机ST-20B
公司名称	广州市中菱机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区
联系电话	02028915618 13798197198

产品详情

产品简介： 机器型号:st-20b 平均滤油量:5升/分钟 过滤室容量:42升 过滤面积:0.14m² 机体重量:60kg
总功率/电压:0.55kw/220v 过滤纸用量(张/次):1 助滤剂用量(袋/次):1 助滤剂包装说明:48袋/箱 每箱8.5kg
每袋177g 外型尺寸(长×宽×高):580×420×500(mm)

st-20b煎炸油过滤机

st-20系列煎炸油过滤机特别为中西餐、酒楼食肆、超级商场等小型生产规模用户设计。
网罩特别为中式厨房使用设计的高级耐高温风扇，配置最完善的安全防护装置，保护操作人员
免受油滤油质量有保障过滤纸有裨障食服滤油机到食用油过滤设备、食用油滤油机还得是

<http://www.zljx66.com/>

+ 滤油机的效能

+ 1.滤油机能抑制煎炸油酸价的增高。

+ 2.滤油机能延长煎炸油的使用期

煎炸油在使用过程中，随着煎炸次数增加，油质会逐渐劣化，产生大量有害物质，如多环芳烃、杂环胺、苯并[a]芘等，这些物质对人体健康有害。滤油机通过过滤，可以有效去除这些有害物质，延长煎炸油的使用寿命。

+ 3.滤油机能改善油炸食品的外观、质量

由于滤除已碳化的微粒及粘胶高分子聚合物，使油炸产品表面洁净，明显改善外观及颜色

+ 4.滤能提高热交换器的热效率，节省能源

由于不断地滤除煎炸油中的高沸点聚合物等杂质，油脂的粘稠度降低，热交换器管壁