

煎炸油滤油器

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 煎炸油滤油器 |
| 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 | 品牌:中菱 型号:BT-60A(三段式) |
| 公司地址 | 广州市番禺区 |
| 联系电话 | 02028915618 13798197198 |

产品详情

| 技术参数 | | |
|--------|--------------------|------|
| 型号 | bt-60a (三段式) | |
| 平均滤油量 | 30升/分钟 | |
| 过滤面积 | 0.62m ² | |
| 进出管道直径 | 入口 | 1.5" |

| | | |
|------------------|-------------------------|----|
| | 出口 | 1" |
| 总功率/电压 | 1.1 kw/380v | |
| 机体重量 | 160kg | |
| 外型尺寸 (长 × 宽 × 高) | 850 × 820 × 1100 (mm) | |
| 形式 | 固定式 | |

| | |
|------------|--------|
| 耗材用量表 | |
| 机器型号 | bt-60a |
| 过滤纸用量(张/次) | 3 |

60. 某些食用油过滤机设有自动报警安全系统，遇到油管堵塞或滤层堵塞，会自动发出警报，提醒操作人员堵塞处选择。一般建议滤层的堵塞率控制在10%以内，以保证滤层的过滤效果。

+煎炸油过滤机性能

煎炸油过滤机具有的特点：

一、彻底滤除煎炸油 3μ 以上的杂质。

煎炸油过滤机的滤层是采用高精密过滤纸（精密度： 3μ ）与高性能煎炸油助滤剂吸附煎炸油中细微杂质达到彻底净化煎炸油的目的。

二、抑制煎炸油的酸价、羰基价及过氧化值增高。

煎炸油过滤机滤层能有效吸附煎炸油中的游离脂肪酸、过氧化物、高分子聚合物及悬浮的微粒杂质，从而有效抑制煎炸油的酸价、羰基价及过氧化值增高。

三、抑制煎炸油发黑，增长煎炸油使用期。

滤除了过氧化物、高分子聚合物等使煎炸油发黑的催化剂，油变黑的速度便可大大降低，使油能延长2倍以上的使用期。

四、改善食品质量。

煎炸油过滤机彻底滤除煎炸油中的细微杂质及粘胶高分子聚合物，使食品表面洁净，明显改善食品口感、外观、保质期等质量。

五、真空循环过滤。

大多数的使用厂家在油炸生产中都是采用连续循环过滤。

中菱煎炸油过滤机材质：

绝对符合国家对食品机械的材质要求