

防止炸油发黑滤油机

产品名称	防止炸油发黑滤油机
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
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-200 (五段式)	
平均滤油量	200升/分钟	
过滤面积	3.2m ²	
进出管道直径	入口	4"
	出口	4"

出口

3"

总功率/电压

5.5 kw/380v

机体重量

760kg

外型尺寸 (长 × 宽 × 高)

1550 × 1200 × 1500

形式

固定式

耗材用量表

机器型号

bt-200 (五段式)

过滤纸用量(张/次)

5

助滤剂用量 (袋/次)

3

助滤剂包装说明

10袋/箱 每箱8.5kg 每袋850g

bt-200食用油过滤机

炸油滤油器

bt-200型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，会自动发出警示，并立即自动停机。设备采用进口优质材料，使用寿命长，维护方便。该设备适用于各种油炸食品的生产，能有效去除油中的杂质，提高油的品质，延长油的使用寿命。该设备操作简单，维护方便，是您油炸食品生产的理想选择。

+ 滤油机的效能

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。

该设备采用进口精密过滤纸（精密度： 3μ ）与高性能煎炸油助滤剂吸附煎炸油中细微杂质

二、抑制煎炸油的酸价、羰基价及过氧化值增高。

该设备能有效去除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

三、抑制煎炸油发黑，增长煎炸油使用期。

该设备能有效去除煎炸油中的游离脂肪酸、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

四、改善食品质量。

煎炸油过滤机定期过滤能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

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。一边油炸生产，一边过滤，油炸过滤两不误。

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

