

# 高效燃气油炸锅,炸臭豆腐油炸机

产品名称	高效燃气油炸锅,炸臭豆腐油炸机
公司名称	诸城市佳特食品机械有限公司
价格	31000.00/台
规格参数	品牌:佳特牌 型号:1300x1300x1500 容积:240L
公司地址	诸城市密州街道普桥工业园
联系电话	0536-6067882 13791867980

## 产品详情

佳特牌高效燃气油炸锅,炸臭豆腐油炸机有电加热,煤加热,气加热等多种方式,是一种无烟型,多功能,油水混合式油炸设备,该设备采用了国际上最选进的油水混合油炸工艺,彻底改变了传统油炸设备的结构,从根本上解决了传统式油炸锅的弊端,可同时炸制各种食物,互不串味,一机多用,该工艺采取从油层中部加热的方式,控制上下油层的温度,有效缓解炸油的氧化程度,抑制酸介质升高,在油炸过程中自动过滤残渣,自动控温,从而延长炸油的使用寿命。

佳特牌高效燃气油炸锅,炸臭豆腐油炸机产品特点:

- 1、佳特牌油炸机采用全程油温自动控制,温度从0—400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,并设有止回阀,这样就解决了在加水过程中如果停水,把油倒流到水管中的问题。
- 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,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。(特殊品种还设有自动冷却功能)
- 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、佳特牌采用国际通用的油水混合工艺设计,和普通油炸锅相比,更节省食油。延长食油的使用周期,没有炭化油的产生,节约用油50%。
- 6、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好,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、一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。

佳特牌高效燃气油炸锅,炸臭豆腐油炸机适用范围：

佳特牌油炸机自动化程度高，可炸制锅巴、沙琪玛、乡巴佬、休闲食品、鱼类、肉类、禽类、水产、肉饼、豆制品、猪蹄、牛肉、鸡腿、丸子各种挂浆挂糊、上粉、上浆等客户的批量生产。

包装说明：

我公司生产的设备均采用软包装或木箱进行包装，确保了设备在运输过程中能够完好无损。

产品售前服务：接受顾客咨询，根据顾客需求，确定经营规模，提供建厂方案；为客户提供项目设计、工艺流程设计，适合您的机器设备选购方案的制定，及时为顾客提供相关技术文件；根据您的特殊需求，设计制造产品，为您培训技术操作人员进行初步设计与施工设计 产品售中服务：

公司派技术人员到现场指导设备安装、调试现场及培训操作人员

24小时全天候电话服务，节假日照常服务。

产品售后服务：1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底 2、服务目标：服务质量赢得用户满意 3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员最快的时间内可达到现场并开始维修。 4、服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。