

高低温油水分离油炸机

产品名称	高低温油水分离油炸机
公司名称	诸城市佳特食品机械有限公司
价格	29000.00/台
规格参数	外形尺寸:1300x1300x1500mm 功率:0.55kw 安保措施:漏电保护器
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

高低温油水分离油炸机适用于：中餐、西餐油炸、西式油炸食品、豆制品、油炸面点、食品加工厂油炸食品。

高低温油水分离油炸机是诸城佳特机械向广大用户推出的一大全新高科技产品，它使用进口的优质不锈钢材料，稳固耐用，美观大方；采用独创的高低温油水技术，冷却下部的低温油对炸油进行沉淀过滤、清洁、保鲜，有效减少炸油中的有害物质，保证了炸油不变黑，从而大大延长了换油周期，节约油的效果惊人，并且炸出的食品味鲜色美，有利健康；智能型数字显示温控器和机械温度使操作者更加方便简洁，被食品厂及厨房业内人士认定为油炸设备的一次革命改革，创造了新世纪餐饮业的新潮流。

高低温油水分离油炸机特点：

巧用技术原理，油不会变黑

利用油水的比重原理，对油层进行加温，油温在0—300 之间可调，而下面油层温度却保持在55-60 以下，在油炸过程中，产生的残渣全部沉入低温水中，这从根本上解决了传统油炸机中的残渣被烧焦、高温油被氧化变黑而产生的致癌物质重要因素的难题。

食物色鲜味美，保证健康的享用

由于本炸机特殊的加热方式，加之植物油比动物油比重小，被炸肉食所产生的油脂会沉入植物油下层，使工作油层始终保持纯净，并且恒定在最佳温度。所以炸制的食品能够保持新鲜、不串味、色泽鲜亮、有利于食用者的健康。

节省炸油50%以上，低碳环保

本机解决了传统炸机过热干烧致使油大量挥发的问题。高低温油技术使油层下面的残渣不被烧焦，从而抑制了油的大量浪费。您又可以根据需要随意调整油温，来防止高温使用油被烧焦。因此本机比传统炸机节省使用油50%以上，同时大大减少了空气污染，让操作者不再忍受以往的烟熏火燎。

双倍节能、省心省力，用户开心，放心使用

本机装有先进的智能节能燃气节能技术，比普通型燃气炉节能50%的双倍节能型炉具，数字显示温控装置，在您根据被炸食物选择好温度后，它会自动控制油炸温度的电路的情况，以保证恒温。这样不仅大大降低了使用耗气量，而且使操作更简便、快捷。大大提高了工作效率，深受使用者欢迎。

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。