

多功能燃气油炸机,炸鸡块鸡腿油炸机

产品名称	多功能燃气油炸机,炸鸡块鸡腿油炸机
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	品牌:佳特牌 型号:JTRQ-1000 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

多功能燃气炸油条油炸机,炸鸡块鸡腿油炸机

是一种无烟型、多功能、油水混合式油炸设备，设备采用了国际上最先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油炸机的弊端，其卓越性表现如下：

多功能燃气炸油条油炸机,炸鸡块鸡腿油炸机产品介绍：

一、多用：该工艺通过限位控制、分区控温、科学利用植物油与动物油比重关系，使所炸肉类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样中上层工作用油始终保持纯净，可同时炸制多种食物，一机多用。

二、提质：该工艺能有效控制炸制油的酸化、食品含油量，使所炸食物不但色、香、味俱佳，外观干净美观，提高了产品品质并延长存放期。

三、节油：该工艺采取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，抑制酸价的升高，从而延长炸油的使用寿命。经我司新式油炸机连续工作5-24小时后油酸价测定，过氧化值和酸价分别为1.40和0.062g/100g，而食品卫生国标为4.0和0.15g/100g，其结果远小于国标，延长炸油使用周期，减少浪费。经试验测得，油水混合油炸机比传统油炸机节油50%以上。

四、健康：该工艺使炸制食品过程产生的食物残渣、多余水份、重金属很快脱离高温区沉入低温区，随水排掉。当炸油过分干燥时，水层又可供炸油层适当水份，使所炸食品不会出现焦化、炭化现象，能有效控制致癌物质的产生，保证食用者的健康。

五、环保：根据环境监测站公布油烟检测报告，普通油炸锅排放的油烟雾浓度平均值为6.16mg/m,而我司生产油水混合自动调温油炸机为1.96 mg/m³，为普通油炸锅的1/3以下，利于操作者的健康及环保。

六、节能：独特的产品工艺和科学的产品结构使用户节省电、气、煤等消耗。

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。