

油水分离节能型油炸机，炸黄秋葵油炸机

产品名称	油水分离节能型油炸机，炸黄秋葵油炸机
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:JTMQ-1200 外形尺寸:1200x1200x1500mm
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

一、油水分离节能型油炸机，炸黄秋葵油炸机有电加热，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。

二、我公司生产的油水分离节能型油炸机，炸黄秋葵油炸机采用多头鼓风助燃预混式旋流进口燃烧器，燃烧效率高达99.5%和浸管式加热形式完美的结合，同时配备安燃全保护及自控装置，工作火燃稳定、无脱火、回火现象。控制系统超压、欠压以及熄火保护功能，确保密闭式燃烧的安全运行。完全可替代锅炉使用，综合成本与燃煤相当。可以根据客户的要求定做产品。广泛用于炸制锅巴、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。

油水分离节能型油炸机，炸黄秋葵油炸机的特点：

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—280 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。