

小型燃煤油炸机，多功能炸鸡肋油炸机

产品名称	小型燃煤油炸机，多功能炸鸡肋油炸机
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	生产能力:100-150kg/h 功率:1.8kw 投料量:10-20kg/次
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

小型燃煤油炸机，多功能炸鸡肋油炸机产品介绍：

- 1、采用国际上最流行的油水混合油炸工艺设计，油炸过程中产生的食品残渣沉入底部水里，而且渣中的油被水浸泡后油又回到油层，排出来的全是食品渣，这样油质用多久都不会因渣碳化而致油变黑现象产生，彻底避免产品上有附着碳化合物现象。
- 2、加热方式是采用管道热风加热式，热量利用率高，可实现全程自动控温，油温提升快，油炸温度一致，生产效率高。
- 3、采用引风方式燃烧，燃煤省、提温快，费用底，节省燃煤50%以上，每小时只需8公斤煤即可。
- 4、燃烧系统整体为负压，这样在燃烧过程中产生的碳灰通过引风机随烟排出，工作过程中就避免产生烟灰堵加热管道的现象。
- 5、采用室内油炸，外部燃烧方式，工作环境与燃煤采用墙壁隔离方式，这样完全符合国标食品卫生标准。
- 6、小型燃煤油炸机，多功能炸鸡肋油炸机设备采用分体式设计，其主要有独立燃煤炉、引风机、烟囱、油炸机、自动出料框和自动控制配电箱六部分组成。

7、油炸底部合部采用多漏斗设计，排渣阀在漏斗尖部，这样就可很方便的将油炸过程中产生的油渣排放干净，没有残留渣现象，上口及出料采用我公司专利设计，出料入料油不会溢出，整体外部有会有油，很干净。

8、本机采用全自动出料和半自动控制两种方式，具有很强的人性化设计，在油炸工艺一定的情况下，可完全实行自动油炸工艺，如有其他要求时，可实现半自动控制方式。

9、全程油温实现自动控制，温度设定调整方便，油温误差小，适合炸制各种食品。

10、底部水温采用全自动显示设定功能，水温完全可控，无水沸现象，不会因水沸而把整机油冲出现象发生。

小型燃煤油炸机，多功能炸鸡肋油炸机可用于炸黄秋葵、鸡、鱼、油条、花生米、薯片、虾条、鸡柳、蚕豆、沙琪玛、锅巴、豌豆、蔬菜等各种食品。为食品生产企业、饮食快餐业、熟食加工业、食堂提供理想的设备。