

商用休闲食品油炸设备 燃煤加热油炸机

产品名称	商用休闲食品油炸设备 燃煤加热油炸机
公司名称	诸城市卓尔机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:油炸机 产品别名:燃煤半自动油炸机
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道北外环路西首路南
联系电话	0536-6505688 13516385719

产品详情

燃煤半自动油炸机

主体部分采用国标sus304不锈钢制作。燃烧室与油炸机主体分离，可置于室外，保证车间内卫生耐高温加热管道内置式分布油炸锅内，升温快速。全自动型配备上料系统，搅拌系统，自动出料系统，配电系统以及燃烧系统。温控系统精准控制升温，不锈钢控制柜防水散热效果良好，外型美观大方。根据油炸工艺需要定做纯油型，油水混合型，纯油过滤型油炸锅。

油炸锅产品特点； 油炸锅分为：电加热，煤加热，气加热等多种加热方式。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。

1、巧用原理，油不变质 利用油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生的残渣全部沉入水中，动物油脂沉入植物油下层，从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质产生致癌物的问题。2、提高品质、保证健康 特殊工艺使残渣和动物油脂离开了工作层，加之中部加热有效控制上下油层对流，从而确保各种油层纯净，所炸食品不但色香味俱全、外观干净漂亮（无黑斑现象），提高了产品品质，延长了货架期。3、节省炸油，利于环保 本产品解决了传统油炸机过热干燥致使油大量挥发问题。油水混合技术使油层下面的水不断产生少量蒸汽，并透入油层给炸油补充水分，从而抑制油不大量挥发；中部加热工艺可根据需要，随意调节的电控装置控制上下的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸介的产生，从而延长了炸油的使用周期，减少浪费，比传统油炸机节省油50%以上，同时减少了空气污染，让操作者避免了烟熏火燎之苦。4、油不串味、一机多用 该工艺通过限位控制，分区控温，科学利用植物油与动物油的比重关系，使油炸类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样中上层工作油始终保持纯净，可同时炸制各种食品，互不串味，一机多用，可增加您的经营品种。5、本机装有先进的自动温控装置，油温在常温至230度之间任意调节，根据炸品选好温度后，自动控制加热的通断情况，以保恒温，不仅降低了能耗，而且操作简便、快捷，提高了工作效率，深受用户欢迎。油炸锅对油炸，膨化，坚果，豆制品等食品都有很好的油炸效果。

售后服务：安装、调试、维修、保修、免去顾客后顾之忧，放心使用。

联系方式：13516385719 夏经理 qq：3223747559

产品展示:

公司名称：诸城市卓尔食品机械有限公司 联系人：夏小姐 联系电话：13516385719

公司电话：0536-6505688 公司传真：0536-6485688 业务qq：3223747559

公司网址：<http://www.zcdrow.com> 公司地址：诸城市北外环路西首路南(8路公交车，天旭太阳能站下)

本产品的加工定制是是，种类是油炸机，产品别名是燃煤半自动油炸机，品牌是卓尔，型号是zeyz—d，电压是380（v），功率是5-30（kw），产品用途是用于肉类、水产、蔬菜、面食、休闲食品、调理食品、坚果类、薯类等油炸食品，外形尺寸是1250x1230x1860（mm），净重是1000（kg），包装是简装，适用范围是饮品店设备,中餐店设备,休闲食品厂设备,肉制品加工厂设备，营销是新品，售后服务是安装、调试、维修、保修，规格是1250x1230x1860