

鱼罐头成套加工设备

产品名称	鱼罐头成套加工设备
公司名称	诸城市佳旭机械有限公司
价格	85000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:油炸机 产品别名:油炸机
公司地址	中国 山东 潍坊 诸城市 龙都街道西土墙工业园
联系电话	86 0536 6587668 18853666798

产品详情

油水分离油炸机详细描述：

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。

本产品的加工定制是是，种类是油炸机，产品别名是油炸机，品牌是佳旭，型号是JX-600，电压是380（V），功率是78（kw），产品用途是油炸成型，外形尺寸是4500*880*2200（mm），净重是600（kg），包装是缠绕膜，适用范围是休闲食品厂设备，营销是特价，售后服务是终生，规格是JX-600