

# 加工定制新式油水混合油炸机 炸肉制品专用油炸机 操作简单，节油

产品名称	加工定制新式油水混合油炸机 炸肉制品专用油炸机 操作简单，节油
公司名称	山东八一食品工业装备有限公司
价格	47600.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:油炸机 品牌:山东八一
公司地址	中国山东潍坊诸城市枳沟镇乔庄工业园
联系电话	0536 6345666 18105363059

## 产品详情

油水混合的特点：油水混合之后自动分层，油在上层受热后炸制食品，水在下面接受下沉得废渣，可及时清除，不会因普通油炸机短时间油中漂浮黑渣变黑酸化，造成浪费。该设备分燃煤型，电加热型，油温、水温自动控制。304不锈钢制造，安全卫生,保证不掉铁渣。

1、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，残渣自动滤出，保证炸油清洁，炸油可厂时间使用，动物油脂沉入植物油下层，动物油可以通过排污阀排掉。公司通过引进、消化吸收国外先进技术，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，所炸食品色香味毫无变化、外观干净漂亮(无黑斑现象)，提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。

### 3、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。

4、本机装有先进的自动温控装置，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，深受用户欢迎带有自动出料功能，节省人力，保证了产品的色泽、口味一样设有超温保护装置，让您放心使用。

联系人：刘荣洪（总经理）

电 话：0536-6345666

手机号：15615768777

传 真：0536-6458123

邮 箱：shandongbayer@163.com

公司网址：www.shandongbayer.com

地 址：山东潍坊诸城市辛兴工业园

质量保证，上门安装，包教、包会，欢迎各界朋友光临指导，来公司参观，洽谈业务。

本产品的加工定制是是，种类是油炸机，品牌是山东八一，型号是BYQ-1800\*1800，功率是40（Kw），外形尺寸是根据客户需求量身定制（mm），净重是见图片（Kg），包装是简易包装，适用范围是西餐店设备,蛋糕房设备,休闲速食设备,茶餐厅设备,面包房设备,中餐店设备,饮品店设备,咖啡店设备，营销是新品，售后服务是终生保修