

燃气全自动锅巴油炸机

产品名称	燃气全自动锅巴油炸机
公司名称	诸城市佳特食品机械有限公司
价格	29000.00/台
规格参数	品牌:佳特 型号:JTRQ-1000 额定功率:0.55KW
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

燃气全自动锅巴油炸机安装入口设有自动恒温器，操纵者只需要设定温度即可实现自动控温，温度自调，无过热干烧现象。方便、高效、节能，大大减少空气污染。该机内下层水分能自动过滤油中的杂质，保证所炸制的食物不互相串味，光彩鲜亮，无致癌物质，有利于食用者的健康。该机采用全不锈钢（SUS304）结构，做工精细，美观、坚固、耐用。使用范围:肉串、鱼类、鸡腿、豆腐、虾片、薯条、蔬菜、面食类等。

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。 产品售后服务：公司秉承“质量优良、永远改善、诚信为本、服务周全”的宗旨，将为您提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。本公司对产品实行保修一年，终身服务制度。 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。