

佳特牌燃煤全自动油炸机

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 佳特牌燃煤全自动油炸机 |
| 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 | 品牌:佳特 型号:JTMQ-1200 额定功率:1.8KW |
| 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

佳特牌燃煤全自动油炸机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。

佳特牌燃煤全自动油炸机采用底部清渣冲刷、炸油强制循环过滤系统，使锅底部油渣得到有效处理并排出锅体炸区范围，改变了油渣焦糊现象。 1、本机主体使用SUS304不锈钢制作。

2、采用油水混合的工艺，炸制过程中所产生的残渣自动沉入水中，通过排污阀排除，从而清除了传统油炸机的残渣在锅内反复油炸所造成的炸油发黑现象，从而降低油耗保持油面清洁，油不碳化、不酸化、无废油产生。

3、本机通过仪表温度对引风机的控制，可实现自动控温。

4、燃煤油炸机高效、节能、卫生 比传统大锅节省1/2的煤！

5、采用自动控温，无过热、无残渣，避免酸价升高，大大减少了工作油烟。

6、油炸机机体与燃烧室、引风机、烟筒完全隔开，不影响车间卫生。

7、佳特牌燃煤全自动油炸机适广泛用于炸制锅巴、沙琪玛、乡巴佬、休闲食品、鱼类、肉类、禽类、水产、肉饼、豆制品、猪蹄、牛肉、鸡腿、丸子各种挂浆挂糊、上粉、上浆等客户的批量生产。以煤为加热能源操作简单，所炸食物不但色、香、味俱佳，外观干净美观；而且提高了产品质量，延长货架期。