

# 快餐店油条油炸锅油条油炸锅诸城鼎康机械图

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 快餐店油条油炸锅油条油炸锅诸城鼎康机械图     |
| 公司名称 | 诸城市上好机械有限公司              |
| 价格   | 200.00/件                 |
| 规格参数 | 品牌:诸城鼎康机械<br>型号:BT1851   |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市经济开发区武装部北300米   |
| 联系电话 | 0536-6044688 18953600678 |

## 产品详情

(1) 先进的油水混合技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。

(2) 先进的机械配置和控制，能始终保持良好的工作状态，不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定，色、香、味统一。

(3) 本机的自动过滤能够大大延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，产品炸制过程中所消耗的油相当于产品所吸收的油，节油效率毋庸置疑。

### 单机系列

单机系列的适用于各种中小型食品厂和产量较大的快餐店、炸鸡店和糕点房等等，可以炸制各种油炸类的食品，但大部分的操作还是要依赖于人的动手操作。能源主要选用液化气和天然气。

先进的油水混合技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。

### 热油循环系统

1、高温油泵循环油槽内食用油，可形成一个循环，循环过程中将残渣有效收集并贮存。可随时清理残渣。

2、进油口对接于设备一侧的循环过滤筐，过滤筐共两层，底部为锥形结构，可将沉底油渣收集。出油口与进料端油盒相连接，通过高温油泵的循环，食用油有一定的流速，可将进入食用油的产品带进网带内。

7、循环油槽内装有油位检测系统，当油位低于下限油位时，发出报警并在触摸屏上显示报警信息。