

油水混合油炸机

产品名称	油水混合油炸机
公司名称	江西众得力厨具有限公司
价格	1990.00/台
规格参数	品牌:赣云 型号:300
公司地址	赣州市章贡区客家大道169-2号场地
联系电话	0797-8373422 15216174119

产品详情

油水混合油炸机是一种无烟型、多功能、水油混合式油炸设备，本油炸机在使用中对油层进行可控式恒温，均匀加热，消除食物中的动物油，并适量供给水分，使炸品细腻、柔软,色、香、味俱佳。油炸所产生的残渣被自动浸入水中，然后通过排污口排出，确保炸油新鲜、不酸化、无废油。

设备技术

该设备采用了国际上最先进的水油混合油炸工艺，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机的弊端，“油水分离”及“水在工作过程中自然冷却”是本油炸机的核心技术。该技术的使用使本机各项指标明显优于传统产品。

适用范围

适用炸鸡、炸牛排、炸羊排、薯条等各类油炸食品。操作简单、环保卫生、且节油率高，是传统油炸机的更新换代产品。适用食品加工厂、大中型宾馆、饭馆、各级招待所、学校、单位食堂及其他餐饮服务业。

主要技术参数：薯片薯条机操作方便，产量高，可以单独切片、切丝、切条粗细、厚薄可以自由调节，切出的片、条、丝光滑均匀，无破碎。是食品加工必备设备，适用于：马铃薯、红薯、各种芋头、各种萝卜、芥菜等根茎类蔬菜的切片、切条、切丝。薯片薯条机技术优点：1.加工种类繁多，适用性广，可加工土豆、马铃薯、红薯、番薯、芋头、地瓜、淮山、萝卜、竹笋、猕猴桃，洋葱等等瓜果蔬菜。

2.功能强大，可一机多用，切片、切条、切丝均可以，并且切面滑无划痕，不连刀，切出的片、条、丝光滑均匀，无破碎。

3.技术成熟，结实耐用，我公司生产的薯片薯条机均采用优质耐蚀钢制成，外设进水润滑口，无易损件，离心式工作原理，设备振动小，产量大，折旧率低。

设备构造

基本结构：油温[自动控制系统](#)、自动提升系统、自动过滤刮渣系统

加热系统：[电加热管](#)、导热油、煤、天然气、液化气、电磁感应加热、红外线加热

网带输送系统：[变频](#)调速，可定量输送 定时输送

自动过滤系统：动态循环系统

产品特点

(1) 先进的油水一体技术，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。

(4) 先进高效的加热系统更大限度的避免了能源浪费，节约大量的能源支出。

(5) 本机连续工作的实现提高了单位工作效率，有效降低了单位成本，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。

(6) 采用本设备能大幅度提高产品质量，降低[生产过程](#)中发生的各项成本，使您的产品更具市场竞争力。

油水节能油炸锅有电加热，煤加热，气加热等多种方式，是一种无烟型，多功能，油水混合式油炸设备，该设备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。

使用范围

适用于的产品有：蚕豆、青豆

、花生等坚果类；锅巴、薯片等膨化食品；[江米条](#)、[猫耳朵](#)、[沙琪玛](#)

、麻花等面制品；肉块、鸡腿等肉制品；黄花鱼、带鱼等水产品；豆腐干、豆腐泡等豆制品等等。

产品分类

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。

半自动系列

半自动系列的油炸

机主要适用于中小型的食品厂，可以

制作大部分油炸类的零食，如[蚕豆](#)、[青豆](#)、[花生](#)、[松子](#)

等坚果类及猫耳朵、贝壳酥等面制品和膨化食品等。特点是智能控温，可以先、实现自动加料，自动搅拌和自动

出料等，从而减少

人工成本，比单机系列的更方便智能

。能源主要采用电、导热油、[煤](#)、[天然气](#)、液化气以及外部循环加热等。

全自动系列

全自动系列的油炸机主要适用于较大的食品生产企业，特点是可以连续化生产，节能，节省人工，使产品的品质更统一。能源方面可选用电、导热油、煤、天然气、液化气以及外部循环加热等。