

# 上罩提升油水分离油炸机设备山东油炸机专业生产制造

产品名称	上罩提升油水分离油炸机设备山东油炸机专业生产制造
公司名称	诸城市梁源机械有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东 诸城市 龙都工业园
联系电话	15153631601

## 产品详情

### 油炸线

使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。采用该油炸设备，在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入低部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。黄花鱼油炸生产流水线

### 油炸线特点

- 1、全程油温自动控制，温度从0—300度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。肉排油炸生产线
- 2.加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，不会影响油炸工作，并设有止回阀，这样就解决了在加水过程中如果停水，把油倒流到水管中的问题。肉排油炸生产线
- 3.低部水设有测温装置，水温显示一目了然，而且，还可设定水温，与测量水温相比较，高于设定温度时，可采取冷却措施。提前预防水沸腾现象的发生。（特殊品种还设有自动冷却功能）。肉排油炸生产线
- 4.油水分离面设有观察玻璃管和放油阀检测装置。水位线可以较准确。

山东诸城梁源机械专业生产鱼豆腐设备，千页豆腐生产加工设备，丸子成套流水线设备，蒸线，摸盘线，供料机，切块机等设备，欢迎新老客户来电咨询：15153631601