

全自动油炸锅食品厂用的隧道式油炸机器

产品名称	全自动油炸锅食品厂用的隧道式油炸机器
公司名称	商丘福达食品机械有限公司
价格	100.00/台
规格参数	品牌:福通 型号:STBYG60-120 电压:220
公司地址	河南省商丘市梁园区八一西路
联系电话	15660713820 15660891889

产品详情

全自动油炸锅食品厂用的隧道式油炸机器

该油炸锅是传统锅的革命产品，完全克服了传统锅弊病。彻底解决了清渣难、易黑油、浪费煤等难题。可做燃煤燃电燃气燃柴油，材质可是铁，不锈钢。

1)、自动控温，设定好需要的温度，温控器会根据实际油温自动调整，无需人工。对工人技术要求不高且延长油的使用时间，节省大量成本。全自动油炸锅食品厂用的隧道式油炸机器

2.油渣自动分离，自动过滤：无需清理油锅里的油，直接从底部放出油炸，无需放出全部的油。省时省事，且有存储油炸部位，无需多次清理。可炸制各类油炸食品，也可煮制各类水煮食品。

3)、节能，该油炸锅加热管道从油中间通过，让热量无处浪费，全部用来加热油的温度。与传统锅相比可节省燃煤65%以上，实践证明，传统锅炸1斤蜜三刀需2-2.5两燃煤，此锅只用0.5-0.6两燃煤。仅此一项就可以当年把油炸锅的钱全部省出来。

4)、起火快，炸制的食品，色鲜味正，颜色始终如一，不出现老油现象产量高，由于温度自动控制，一般工人都可站锅操作。

与油水分离油炸机对比：不会油溢出，避免了由于油渣的沉淀，使水碰到加热管变成水蒸气，把油顶出，发生事故。同时我公司本款油炸机同样可以达到非油炸部分油温不超过100度，不浪费油同时避免了危

险，同时避免了不及时清理油渣，油渣会变臭的问题。

全自动油炸锅食品厂用的隧道式油炸机器主要技术参数：

电压：220伏

功率：0.15千瓦

重量：350公斤

全自动油炸锅食品厂用的隧道式油炸机器