

# 佳特燃煤油炸机，福建炸猪皮油炸机

产品名称	佳特燃煤油炸机，福建炸猪皮油炸机
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 包装:软包装
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

佳特燃煤油炸机，福建炸猪皮油炸机采用引风式控温系统，引风机与燃烧室在同一侧，保证热量吸收充沛，当温度达到需要温度，引风机停止工作，保持温度在需要的温度上维持，一旦低于设定温度，引风机开始工作，温度上升达到需要温度。

304不锈钢制作，燃烧管采用321耐高温耐酸不锈钢管，使用寿命长，是普通的不锈钢管寿命的5倍以上。

分体式燃烧系统，燃烧室与引风机都在墙外，油炸机在墙内，粉尘在室外不会污染室内的食品，同时引风机将烟尘通过烟筒排除。

油水混合技术，水在下层，油在上层，加热只加热油，保持水温不超过70度，超过70度，连接自来水的阀自动打开循环降温，保障水温不超过70度。渣滓沉降到水中，保持油炸产品的干净，同时油炸过程水分补充到产品中，产品色泽味道更佳。

底部U型沉渣设计，保证渣滓可以顺利排出。

佳特燃煤油炸机，福建炸猪皮油炸机燃烧室内部有一层耐火砖，保障燃煤时高温不会烧坏燃烧室，油炸机通火管末端不锈钢盖板可以拆卸，这样长期使用之后内部的煤渣粉尘可以清理，保证热量的传导最大化。

哪些因素影响油炸机的油炸质量

1、油炸温度 油温是影响油炸食品质量的主要因素，它不仅影响食品炸制的成熟速度、口感、风味和色泽，也是引起油炸本身劣变的主要因素。 2、油炸时间 食品油炸的时间与以下因素有关：食品的种类、油的温度、油炸的方式、食品的厚度和所要求的食品品质的改善程度。 3、炸油和投料量的关系 油炸食品时，如果一次投料量过大，会使油温迅速降低，为了恢复油温就要加强火力，势必使油炸时间延长，

影响产品质量。4、炸油的质量 炸油的成分直接影响油炸食品的质量。

售后服务承诺：1、电话支持：是指客户在使用设备过程中遇到疑难问题或者设备出现不正常状态时，通过电话或传真向公司寻求技术支持和帮助。公司在确认客户的服务请求后，将安排技术人员在规定的时间内（即响应时间）通过电话帮助需求方进行故障定位，并提出解决办法，最终指导客户排除设备故障。2、现场支持和故障恢复承诺：现场支持是指客户在使用设备过程中遇到疑难问题或设备出现不正常状态时，通过电话或传真向公司寻求技术支持和帮助。公司在确认客户的服务请求后，如果不能通过电话进行故障诊断和解决的故障现象，将立即派遣技术人员赶赴现场进行处理，最终进行解决。3、公司的产品提供“三包”政策：实行整机保修一年，终身免费维护的服务制度；24小时接受技术咨询，为顾客提供技术诊断；维修人员在接到故障通知后迅速到位，排除故障；协助用户系统升级，设备、模具更新。

佳特人凭着强烈的成功欲望与必胜信念，以强人的团队精神，依靠全体职员的专业素质和丰富的经验在开创品牌的同时诠释着一种不甘落后、用于开拓的企业精神，一种关注细节、追求完美的意念。