

肉制品油炸机调理品油炸流水线设备

产品名称	肉制品油炸机调理品油炸流水线设备
公司名称	诸城市梁源机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:梁源机械 型号:850 功率:252kw
公司地址	山东 诸城市 龙都工业园
联系电话	15153631601

产品详情

1、全程油温自动控制，温度从0-230度可随意设定，适合炸制各种工艺要求

的食品

2、全自动油炸机可自动上料、自动搅拌、自动出料、自动滤油等功能。

3、排污阀设在低部油层处，每个工作日打开排污阀，将残渣排出。（也可采用油水分离工艺，水位低于加热管20毫米。

注：油水

分离水位线必须准

确）油箱底部安装温控仪，可自动检测油温。注意：油温不能高于230度，以免发生危险。

4、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，这样既达到了过滤的作用，而且不浪费油。

5、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。

6、油炸机是通过引进、消化、吸收国外先进技术，研制开发的一种节油、环保、卫生、食用新型食品加工设备。“油水混合”及“水在工作过程中自然冷却”是该机的核心技术。（即在同量容器里放入油和水）该技术的应用，使本机各项指标明显优于传统油炸机。

7、本机在使用中对油层进行可控式恒温，加热均匀。能清除炸品中的动物油，并适量供给炸品水份，使炸品细腻、柔软、色、香、味俱佳。油炸过程所产生的残渣被自动沉入水中，通过排水阀排出，从而消除了传统炸锅残渣的锅内反复油炸所产生的对人体有害物质，又降低了油耗，确保炸油新鲜，不酸化，无废油。

8、该机有多种型号供用户选择，可根据用户要求设计。加热方式分电热、燃煤和燃气三种。操作简单、节油率高，是传统油炸机械更新换代的必备产品。适用于大中型宾馆、酒店、招待所、部队、学校、食堂、油炸食品的企业及连锁店。

9、设备整机采用304不锈钢制作

联系电话：15153631601