

燃气加热油炸机，炸鸡排油炸机

产品名称	燃气加热油炸机，炸鸡排油炸机
公司名称	诸城市佳特食品机械有限公司
价格	32000.00/台
规格参数	品牌:佳特 型号:JTRQ-1000 产地:山东诸城
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

燃气加热油炸机，炸鸡排油炸机配以高效燃烧器，换热器内安装了充氧盒，可自动给管道内补充空气，使火源能在管道内充分燃烧，废气排放小，无污染，热效率高，升温快，提高生产效率。本机可实现自动出料、自动控温、自动过滤、自动沥油等功能。

燃气加热油炸机，炸鸡排油炸机采用进口的优质不锈钢材料，稳固耐用，美观大方；采用独创的高低温油技术，下部的低温油对炸油进行过滤、清洁、保鲜，有效减少炸油中的有害物质，保证了炸油不变黑，从而大大延长了换油周期，节油效果惊人，并且炸出的食品味美色鲜，有利健康；智能型数字显示温控器使操作方便简捷，被业内认定为油炸设备的一次革命，引导了新世纪的饮食新时尚。

高低温油炸机的优势：

1、巧用原理，油不变黑 利用油的温度关系，对油层进行加温，油温在0—400 之间可调，而下面油层温度却保持在95 以下，在油炸过程中，产生的残渣全部沉入低温中，这从根本上解决了传统油炸机中的残渣被烧焦、油被氧化变黑而产生致癌物的问题。 2、色鲜味美，保证健康 由于本炸机特殊的加热方式，加之植物油比动物油比重小，被炸肉食所产生的油脂会沉入植物油下层，使工作油层始终保持纯净，并且恒定在最佳温度。所以炸制的食品能够保持新鲜、不串味、色泽鲜亮、有利于食用者的健康。 3、节省炸油，利于环保 燃气加热油炸机，炸鸡排油炸机解决了传统炸机过热干烧致使油大量挥发的问题。高低温油技术使油层下面的残渣不被烧焦，从而抑制了油的大量浪费。您又可以根据需要随意调整油温，来防止高温使用油被烧焦。因此本机比传统炸机节油50%以上，同时大大减少了空气污染，让操作者不再忍受以往的烟熏火燎。

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，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，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。

以上价格参数仅供参考，根据型号规格配置不同所以价格不同，支持加工定制.本公司竭诚欢迎业界人士前来参观洽谈业务!

- 1.电话建立交流，提交参数要求及确定选型（设备的配置可根据用户的实际要求进行定制，确保经济实用）。
- 2.确定价格。因考虑到用户选择的配置不同及全国各地物流价格差异，价格可议。
- 3.签订工业购销合同，保障双方的合法权益（合同一式两份，必须经双方加盖合同专用章）。
- 4.付款及发货。买家需要支付货款的50%作为定金，剩余货款发货前付清。买家需提供详实的收货地址，以保证我们能够及时准确的将您所需的设备送达贵公司。
- 5.到货验收。到货后用户应及时清点收货清单和查看设备外观是否有缺陷（我公司发货时设备外观及性能都经过严格检查，主要考虑物流运输因素）。确认无误后，付清余款方可提货。
- 6.完成交易。

本公司设备可按您要求加工定制，根据材质不同、价格有所不同

（1）价格问题：价格以本公司实际报价为准！

（2）设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！

（3）设备图片：图片均100%实物拍摄，但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，请谅解

（4）设备属性：下单之前或者购买之前请咨询您需要的商品型号、规格尺寸、公司合同等，以便确认你满意的设备、方便您购买产品应有的保障。