

# 佳特油豆腐油炸机，自动搅拌油炸机

产品名称	佳特油豆腐油炸机，自动搅拌油炸机
公司名称	山东佳特机械科技有限公司
价格	28000.00/台
规格参数	品牌:佳特 型号:JTDZ-1000 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道王家铁沟村
联系电话	0536-6067882 13668664320

## 产品详情

佳特油豆腐油炸机，自动搅拌油炸机装有先进的自动温控装置，油温在零度至300度之间任意调节，根据炸品选好温度后，自动控制加热的通断情况，以保恒温，不仅降低了能耗，而且操作简便、快捷，提高了工作效率，深受用户欢迎。

佳特油豆腐油炸机，自动搅拌油炸机油炸底部采用多漏斗设计，排渣阀在漏斗尖部，这样就可很方便的将油炸过程中产生的油渣排放干净，没有残留渣现象，上口及出料采用我公司专利设计，出料入料油不会溢出，整体外部有会有油，很干净。

佳特油豆腐油炸机，自动搅拌油炸机采用自传与公转同步的搅拌方式，模拟人工手动搅拌，避免炸制过程中的炸糊和炸制不均匀现象，能有效控制癌物质的产生，保证使用者的健康。自动搅拌油炸机有环形搅拌和行星搅拌等类型，环形搅拌适应于炸制易沉底的食品，行星搅拌适应于炸制易漂浮在油上面的食品。两种搅拌方式都能起到炸制均匀的作用，购买者可根据自己炸制食品的实际情况进行选购。

油炸机的特点：

\* 设备采用循环水冷却的工艺

\* 内胆为硅酸铝板保温

\* 控温采用两段控温，当温度需要提高时，自动开启

\* 出料方式为减速机带动

\* 排污阀(材质为304不锈钢)设在设备的最底部(漏斗形)，排渣彻底

\* 设有 $\phi$  20(304不锈钢)加水阀一个，方便客户在使用的过程中更换内部水

\* 在锅体适当位置设 $\phi$  25(304不锈钢)阀门一个，方便锅体内油的更换或排放

\* 搅拌叶片与边网、底网的间距为200mm(可改)，可旋转,可变频

\* 设有声音报警，当达到油炸时间时自动开启使用变频调节器，调节搅拌桨转速。

本公司承诺：

凡从本公司购买的设备均实行国家质量三包政策，一年保修，终生维护。产品承诺:一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是佳特食品机械的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，公司务求使您获得的产品和服务。佳特机械遵循“诚信、专业、创新”的经营宗旨，愿与各界人士携手合作，共谋发展，建立长期稳定的合作关系；热忱欢迎国内外客商参观指导。