

# 网带式油炸流水线，大米锅巴油炸机

产品名称	网带式油炸流水线，大米锅巴油炸机
公司名称	山东佳特机械科技有限公司
价格	58000.00/台
规格参数	品牌:佳特 型号:JTDL-3500 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

油炸流水线的特点介绍：

- 1、网带式油炸流水线，大米锅巴油炸机全程油温自动控制，温度从0—300度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。
- 2、加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，不会影响油炸工作，并设有止回阀，这样就解决了在加水过程中如果停水，把油倒流到水管中的问题。
- 3、低部水设有测温装置，水温显示一目了然，而且，还可设定水温，与测量水温相比较，高于设定温度时，可采取冷却措施。提前预防水沸腾现象的发生。（特殊品种还设有自动冷却功能）
- 4、油水分离面设有耐高温视窗，通过视窗观察油水分离面。
- 5、采用国际通用的油水混合工艺设计，和普通油炸锅相比，更节省食油。延长食油的使用周期，没有炭化油的产生，节约用油50%，半年就可收回设备投资。
- 6、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。
- 7、网带式油炸流水线，大米锅巴油炸机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，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。
- 8、一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。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。
- 9、先进的机械传送和变频调速系统，使该设备适用于炸制各类食品（如豆腐、分割肉、肉饼、丸子、鸡柳、锅巴、鱼类等）。

10、先进高效的加热系统，油池采用保温技术，既节约能源，又提高了工作效率。降低了单位成本。油水分界面部分采用通风管散热，大大延长了炸油的使用寿命。对油的上层部分进行加热，下层冷却，防止水温过高、沸腾。油水分别排放，更便于清渣换油。

11、网带式油炸流水线，大米锅巴油炸机采用双层网带，避免产品漂浮，使食品炸制更加均匀。

12、上面的电动葫芦，可以将网带自动提起，方便清洗，大大提高了工作效率，减少了人工劳动强度，而且干净卫生。

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。