

# 电加热油水混合油炸机

产品名称	电加热油水混合油炸机
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

### 电加热油水混合油炸机介绍

适用炸鸡、炸牛排、炸羊排、薯条等各类油炸食品。操作简单、环保卫生、且节油率高，是传统油炸机的更新换代产品。适用食品加工厂、大中型宾馆、饭馆、各级招待所、学校、单位食堂及其他餐饮服务业。油水混合油炸机是一种无烟型、多功能、水油混合式油炸设备，本油炸机在使用中对油层进行可控式恒温，均匀加热，消除食物中的动物油，并适量供给水分，使炸品细腻、柔软、色、香、味俱佳。油炸所产生的残渣被自动浸入水中，然后通过排污口排出，确保炸油新鲜、不酸化、无废油。

### 电热油炸机的特点：

- 1、采用新技术和先进工艺制造；
- 2、电脑控温、加热均匀、温度恒定、保证食物营养；
- 3、利用“油水分离”油性，炸油中的残渣自动滤出，保证炸油清洁，炸油可长期使用；
- 4、电加热油水混合油炸机利用“油水分离”特性，耗油少，节油50%以上;炸油无酸化、不产生废油，炸制食品色、香、味俱佳;油炸过程中，产生的动物油通过排污阀排掉，保证食品的卫生；
- 5、一机多用，可连续油炸各种食品，不串味；
- 6、无油烟，保证操作人员的身体健康；
- 7、“油水分离”油炸机操作简单，可单人操作。

### 油炸机的优点表现：

## 消耗油量是传统的1/2

本油炸机和传统的油炸机相比，油不易酯化、碳化、蒸发。因此油的利用率高，耗油量是传统油炸机的50%，达到设计效果。

## 油使用量比较表

通过市场调查，一个中型饭店每天用油50kg，每kg油的市场价格8.00元，合计400元。而使用新型油炸机每天用油25kg，每天只用200元，每月节省6000元。

消除动物油和重金属残渣物，其味独特，肉质细腻柔软。

对于影响油炸事物的色、香、味的油炸残渣物，传统油炸机仍人工过滤处理，而本油炸机工作时产生的食物残渣，自动通过油层沉入水底中，使炸油保持油无需过滤，热化现象差。

## 操作简单、效率高

本油炸机无需专人操作。可以油炸各种食品。因采用了“自然冷却装置”新技术，有效地防止了水温的提高。即节省时间，提高作业效率，又能够用水冲洗，保持清洁卫生。

## 产品售后服务：

公司秉承“质量优良、永远改善、诚信为本、服务周全”的宗旨，将为您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。本公司对产品实行保修一年，终身服务制度。

## 包装说明：

我公司生产的设备均采用软包装或木箱进行包装，确保了设备在运输过程中能够完好无损。