

燃气油炸机|炸白条鱼油炸机

产品名称	燃气油炸机 炸白条鱼油炸机
公司名称	山东佳特机械科技有限公司
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	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

我公司生产的高效燃气油炸机，采用多头鼓风助燃预混式旋流进口燃烧器，燃烧效率高达99.5%和浸管式加热形式完美的结合，同时配备安全保护及自控装置，工作火燃稳定、无脱火、回火现象。控制系统超压、欠压以及熄火保护功能，确保密闭式燃烧的安全运行。完全可替代锅炉使用，综合成本与燃煤相当。可以根据客户的要求定做产品，广泛用于炸制锅巴、沙琪玛、乡巴佬、休闲食品、鱼类、肉类、禽类、水产、肉饼、豆制品、猪蹄、牛肉、鸡腿、丸子各种挂浆挂糊、上粉、上浆等客户的批量生产。

节省炸油50%以上，低碳环保

燃气油炸机|炸白条鱼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省使用油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。

巧用技术原理，油不会变黑

利用油水的比重原理，对油层进行加温，油温在0—280 之间可调，而下面油层温度却保持在55-60 以下，在油炸过程中，产生的残渣全部沉入低温水中，这从根本上解决了传统油炸机中的残渣被烧焦、高温油被氧化变黑而产生的致癌物质重要因素的难题。

食物色鲜味美，保证健康的享用

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。

双倍节能、省心省力，用户开心，放心使用

燃气油炸机|炸白条鱼油炸机装有先进的智能节能燃气节能技术，比普通型燃气炉节能50%的双倍节能型炉具，数字显示温控装置，在您根据被炸食物选择好温度后，它会自动控制油炸温度的电路的情况，以保证恒温。这样不仅大大降低了使用耗气量，而且使操作更简便、快捷。大大提高了工作效率，深受使用者欢迎。

公司售后服务：

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。