

高质量魔芋油炸机 全自动魔芋油炸机

产品名称	高质量魔芋油炸机 全自动魔芋油炸机
公司名称	诸城市吴东食品机械有限公司
价格	88.00/台
规格参数	设备型号:3000 网带宽度:600mm 加热方式:电加热
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇工业园孙村四区
联系电话	0536-6307666 17753652089

产品详情

高质量魔芋油炸机 全自动魔芋油炸机

- 1、采用油水混合工艺设计，油炸食品过程中产生的废渣随时沉入水中，经水浸泡渣中的油又回到油层，排除的为食品渣。
- 2、采用数字式温度控制，温差精度在 ± 2 摄氏度，温控300度，并设计高温上限断电功能，温度超过设定温度10 断电，升温安全。
- 3、采用多漏斗式设计，其优点排渣干净没有死角，不留残渣，保持内部清洁，清洗方便。
- 4、机内冷却槽采用三角设计，机内没有死角，不存残渣，清洗方便。
- 5、采用变频调速专用电机和变频调速器控制，油炸时间范围从二十秒至十五分钟可调，设备使用范围广，适应各种油炸工艺的食品。
- 6、采用上下双层网带设计以便在油炸过程中产品上浮时能保持产品油炸色泽均匀，不会产生上浮食品油炸不均匀的现象。

7、非油水混合型流水线，采用纯油纵刮系统，能够及时的连续不断的清理锅底的底部残渣。

8、四方位链条提升系统，可以把烟罩单独提升，也可以把烟罩和油炸区同时提升，有利于设备的清洗

。

1、加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等）所带来的危害。在负压状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分（自由水和部分结合水）会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构；2、自动控制温度和压力（真空度），无过热、无过压，确保产品质量和安全生产；3、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品；4、油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗；5、油过滤系统：上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费；6、该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点