多用款沙丁鱼油炸机 连续式沙丁鱼油炸设备

产品名称	多用款沙丁鱼油炸机 连续式沙丁鱼油炸设备
公司名称	诸城市昊东食品机械有限公司
价格	99.00/台
规格参数	设备型号:1000 加热方式:电加热 油炸温度:160-180
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

多用款沙丁鱼油炸机 连续式沙丁鱼油炸设备

油炸设备是指通过使用食用油为主要原料，对食品进行炸制烹饪工艺的厨房设备。具有款式新颖、结构合理、操作简单、升温速度快、易于清洁等特点、是快餐店、酒店、餐饮场所广泛应用的厨房设备。是一种无烟型，多功能，油水混合式油炸设备，该设备采用了国际上最选进的油水混合油炸工艺，彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上解决了传统式油炸锅的弊端，可同时炸制各种食物，互不串味，一机多用，该工艺采取从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸介质升高，在油炸过程中自动过滤残查，自动控温，从而延长炸油的使用寿命。

1、巧用原理，油不变质 利用油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生的残渣全部沉入水中，动物油脂沉入植物油下层，从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质产生致癌物的问题。2、提高品质、保证健康 特殊工艺使残渣和动物油脂离开了工作层，加之中部加热有效控制上下油层对流，从而确保各种油层纯净，所炸食品不但色香味俱全、外观干净漂亮（无黑斑现象），提高了产品品质，延长了货架期。3、节省炸油，利于环保 本产品解决了传统油炸机过热干燥致使油大量挥发问题。油水混合技术使油层下面的水不断产生少量蒸汽，并透入油层给炸油补充水分，从而抑制油不大量挥发；中部加热工艺可根据需要，随意调节的电控装置控制上下的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸介的产生，从而延长了炸油的使用周期，减少浪费，比传统油炸机节省油5

0%以上，同时减少了空气污染，让操作者避免了烟熏火燎之苦。4、油不串味、一机多用 该工艺通过限位控制，分区控温，科学利用植物油与动物油的比重关系，使油炸类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样中上层工作油始终保持纯净，可同时炸制各种食品，互不串味，一机多用，可增加您的经营品种。5、本机装有先进的自动温控装置，油温在常温至230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。使用范围适用于的产品有：蚕豆、青豆、花生等坚果类；锅巴、薯片等膨化食品；江米条、猫耳朵、沙琪玛、麻花等面制品；肉块、鸡腿等肉制品；黄花鱼、带鱼等水产品；豆腐干、豆腐泡等豆制品等等。