

连续式小鱼仔油炸机 鱼仔油炸设备厂家

产品名称	连续式小鱼仔油炸机 鱼仔油炸设备厂家
公司名称	诸城市吴东食品机械有限公司
价格	99.00/台
规格参数	设备品牌:吴东 设备型号:1200 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

连续式小鱼仔油炸机 鱼仔油炸设备厂家

油炸机简介根据客户不同的的需要 有多种加热方式，如：电加热，燃煤型，燃气型，导热油型等等。同时经过吴东多年的研发试验，由原先的纯油型方式改进为油水混合的方式--油水混合油炸机彻底改变传统油炸机结构、采用油水一体的方式。油炸过程中产生的残渣全部沉入水中，不产生烧焦的问题，下层水分又能不断产生水蒸气给高温的炸油补充微量水分，以保证炸油不变黑，从而延长换油周期。该机安装自动恒温器，操作者只需要设定温度即可实现自动控温，温度自调，无过热干烧现象。该机内下层水分能自动过滤油中的杂质，保证所炸制的食品不互相串味，色泽鲜亮，无致癌物质,有利于食用者的健康。

全自动油炸机使用范围比较广，尤其对肉制品（鸡制品，鸭制品，鸡肉调理品，油炸速冻食品等）、海产品（洞庭湖鱼仔，毛毛鱼，太湖淡水鱼，鲢鱼块，鲢鱼，黄花鱼，带鱼，鱼糜制品，鱼豆腐等）、面食制品（萝卜酥、锅巴，米锅巴，江米条，年糕，猫耳朵，面皮等）、蔬菜类（茄子，土豆，薯条，薯片，金银花叶，薄荷叶，豇豆等）油炸熟化，油炸提香，油炸除水等加工工艺有很好的保障。该设备可实现油炸温度，油炸时间在规定范围内的随意设定，可满足不同产品的多样化需求，是食品加工企业，餐饮配套企业的。

