

自控温蟹黄酥油炸机 精准控温蟹黄酥油炸流水线

产品名称	自控温蟹黄酥油炸机 精准控温蟹黄酥油炸流水线
公司名称	诸城市昊东食品机械有限公司
价格	88.00/台
规格参数	设备品牌:昊东 加热方式:电加热 设备材质:SUS304
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

自控温蟹黄酥油炸机 精准控温蟹黄酥油炸流水线

我公司向广大用户推出的一种全新高科技产品。采用独创的油水混合技术，下部的水对炸油进行过滤、清洁、保鲜，有效的减少了炸油中的有害物质，延长了炸油变黑的时间，从而延长了换油周期，节油效果可观，并且炸出的食品味美色鲜，有利于健康；被食品机械行业认定为油炸设备的一次革命，引导了新世纪的饮食新时尚。

该机采用智能温控仪表，控制油炸机的油温。加热方式有电加热、导热油或直接燃煤加热，控温准确，温差小。使用380v加220v电源，应用范围广，操作简单，环保、卫生、方便，于传统油炸机相比，节油率高。

自控温蟹黄酥油炸机 精准控温蟹黄酥油炸流水线

主要结构：

主要由锅体、外壳、加热管、电控箱等组成。

1.锅体：锅体是该机的核心部分。锅体采用304不锈钢1.2mm制成。锅体内工作介质有油和水。分别设有排污阀、放油阀并设有油水界面观察窗，大中型设备装有水温自动控制装置。

2.外壳：拉丝不锈钢板制成。

3.加热管：是加热部件。

4.电控箱：采用知名厂家的电器元件，性能可靠。

5.为确保节能，该机的保温材料采用优质的硅酸铝板，保温层厚度50mm，外壳采用304不锈钢1.2mm制作加工。

6.整机均采用304优质不锈钢制作加工。

自控温蟹黄酥油炸机 精准控温蟹黄酥油炸流水线

操作使用：

1.将设备方正，使机体平稳着地，揭除表面保护膜。

2.按照电器原理接好设备电源。

3.外壳工作前必须接地处理。

4.首次使用前请先清洗炉体内部。关闭排污阀，打开排油阀，向炉体内加水至放油阀溢水为止，关闭防油阀。

5.根据要求加入食用油，油面至少不低于加热管50mm。