

1200型油水分离鱼仔油炸机 炸鱼仔加工全套设备

产品名称	1200型油水分离鱼仔油炸机 炸鱼仔加工全套设备
公司名称	诸城市吴东食品机械有限公司
价格	100.00/台
规格参数	设备品牌:吴东 设备型号:HD1200 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

1200型油水分离鱼仔油炸机 炸鱼仔加工全套设备

油炸机设备优点：

整机采用优质进口不锈钢材料制作，工艺精湛、坚固耐用。

该设备采用智能温控仪表，根据客户工艺要求自行调节油炸时间，方便实用。

采用油水混合技术，自动过滤残渣，延长食用油的更换周期，大大降低产品炸制成本。

自动控温，无过热减缓了食用油的更换周期，大大降低了产品炸制成本。

自动控温，无过热减缓了食用油碳化速度，抑制了食用油酸价值的速度。

有效分离劣质油，大大降低了工作过程中产品的油烟。

设有超高温报警装置，设有传感器检测装置，让您放心使用

单机系列

单机系列的适用于各种中小型食品厂和产量较大的快餐店、炸鸡店和糕点房等等，可以炸制各种油炸类的食品，

但大部分的操作还是要依赖于人的动手操作。能源主要选用液化气和天然气。半自动系列

半自动系列的油炸机主要适用于中小型的食品厂，可以制作大部分油炸类的零食，如蚕豆、青豆、花生

、松子等坚果类及猫耳朵、贝壳酥等面制品和膨化食品等。

特点是智能控温，可以实、实现自动加料，自动搅拌和自动出料等，从而减少人工成本，比单机系列的更方便智能

能源主要采用电、导热油、煤、天然气、液化气以及外部循环加热等。全自动系列

全自动系列的油炸机主要适用于较大的食品生产企业，特点是可以连续化生产，节能，节省人工，使产品的品质更统一。

能源方面可选用电、导热油、煤、天然气、液化气以及外部循环加热等。