

油炸流水线 鸡腿 丸子豆类油炸生产线

产品名称	油炸流水线 鸡腿 丸子豆类油炸生产线
公司名称	山东嘉信工业装备有限公司
价格	56000.00/台
规格参数	嘉信:外形尺寸 4000*1500*1800 (mm) 按客户要求定做:电压 380 (V) 山东嘉信工业装备有限公司:功率 45 (Kw)
公司地址	山东省潍坊市诸城市土墙工业园嘉信工业装备有限公司
联系电话	0536---15863610166 15318983396

产品详情

公司坚持“科技引领发展，诚信决定未来”的核心价值观，坚持“以人为本、敢于创新”的发展道路，不断汲取国内外先进技术和工艺，推陈出新，创新发展。始终以“至善、至真、至诚、至仁”为企业理念，竭诚为广大用户提供最优质的产品、最满意的服务，我们真诚期待与国内外广大客户的诚信合作、相互交流、协调发展、共创辉煌。

全自动油炸流水线通过限位控制、分区控温、科学利用植物油与动物油的比重关系使所炸肉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，所炸食物不但色、香、味俱佳、外观干净美观、且提高了产品品质，延长货架期。采取了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，抑制酸价的升高，从而延长炸油的使用寿命。使炸制食品过程中产生的食物残渣、多余水份、重金属很快脱离高温区沉入低温区，随水排掉，当炸油过份干燥时，水层又可供给炸制油层适当的水份，使所炸食品不会出现焦化、炭化现象，能有效控制致癌物质的产生，保证食用者的健康。

油炸线的特点：

1、整机采用进口优质不锈钢材料，工艺精湛、坚固耐用。

- 2、采用智能型数字显示温控器，方便实用。
- 3、采用水油混合技术，自动过滤残渣，可延长换油周期，大大降低用油成本。
- 4、采用自动控温，无过热、无残渣，避免酸价升高，黑油产生，大大减少了工作油烟。
- 5、采用分区控温，有效分离劣质油。
- 6、设有超温保护装置，让您放心使用。