

台湾圣女果真空油炸机

产品名称	台湾圣女果真空油炸机
公司名称	沧州巨胜机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河北省沧州市献县高官乡陈高官村
联系电话	0317-5810182 18134072452

产品详情

设备名称：真空油炸机电话：15532784888 13191999078QQ：1834815566
1390232985公司：沧州万顷机械设备有限公司

- 1、全程油温自动控制，温度从0----230度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。
- 2、加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，不会影响油炸工作。
- 3、低部水设有测温装置，水温显示一目了然，而且，还可设定水温，与测量水温相比较，高于设定温度时，可采取冷却措施。提前预防水沸腾现象的发生。(特殊要求还可设有自动冷却功能)
- 4、油水分离面设有观察玻璃管和放油阀检测装置。水位线可以较准确。
- 5、采用国际通用的油水混合工艺设计，和普通油炸锅相比，更节省食油。
- 6、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。
- 7、采用该油炸设备，在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入低部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。
- 8、有独立配电箱，操作简单安全
- 9、带有自动出料功能，节省人力，保证了产品的色泽、口味一样