

自动控温炸猪肉丸子油炸机

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 自动控温炸猪肉丸子油炸机 |
| 公司名称 | 山东佳特机械科技有限公司 |
| 价格 | 34000.00/台 |
| 规格参数 | 售后服务:整机保修一年,终生免费维护 包装:木箱或软包装 产地:山东诸城 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市密州街道王家铁沟村 |
| 联系电话 | 0536-6067882 13668664320 |

产品详情

小时候的回忆里,过年的时候总会有很多油炸美食,炸猪肉丸子、炸豆腐、炸年糕等等,口水直流。现在生活水平提高了,自动控温炸猪肉丸子油炸机一机多用,可以炸制各种美味。该款油炸机自动控温的功能,不用担心油温太低,颜色不好可能;油温太高可能外面糊了里面没熟,自动控温的功能省心省力,炸制的食品色香味俱全。

自动控温炸猪肉丸子油炸机在保持原有的单一燃气装置的同时,又结合中小食品企业的降耗节能实际情况,与国外燃烧装置的高新产品结合在一起,实现燃气短时提温、自动温控,带回火保护装置,自动上料出料、低耗高产的油炸全自动化。

油炸机的特点:

- 1、佳特生产的该款油炸机主体使用SUS304不锈钢制作,工艺精湛、坚固耐用,符合食品级要求。采用油水混合的工艺,配以高效燃烧器,换热器内安装了充氧盒,可自动给管道内补充空气,使火源能在管道内充分燃烧,废气排放小,无污染,热效率高,升温快,提高生产效率。
- 2、本机可实现自动上料、自动出料、自动控温、自动过滤等功能。
- 3、采用自动控温,无过热、无残渣,有效分离劣质油,安全易清洗维修方便。
- 4、采用智能型数字显示温控器,方便实用。设有超温保护装置,让您放心使用。
- 5、该设备在运输过程中采用木箱或软包装,避免在运输途中的磕碰现象,保证设备的安全无损。

油炸机的清洁与保养

- 1)、在清洁保养时,应切断电源,防止发生意外事故。

2)、每天工作完毕后可用不含腐蚀性的清洁剂的湿毛巾，清洁锅体表面及电源引出线外表面，严禁用水直接冲洗电器箱表面，以免破坏电器性能。

油炸机使用维护说明及注意事项

- 1) .本炸锅使用前，应接上有效地线，注意安全用电。
- 2) .接通电源打开开关(先加油后通电)预热20分钟便可炸制食品。
- 3) .该炸锅应避免振动，放置在通风干燥场所，电器要注意防潮。
- 4) .锅内要经常清除杂物，保持清洁，不用时要上油，以防锅内生锈。

售后服务：

- 1、公司有专业的售后服务人员。接到需方电话后，电话可通解决的，电话内沟通解决。需要到使用现场的，公司根据实际工作安排，省内12—24小时，省外36—48小时内到达客户使用现场。特殊情况会及时与客户沟通协商。
- 2、安装调试期间售后服务人员尊重需方安装使用条件，科学合理的提供安装调试建议。
- 3、待设备安装调试完毕后，售后服务人员经需方在安装调试确认单上签字后，方可离开。设备进入正常质保期内。
- 4、设备运行期间，如果发生质量问题，及时与公司售后服务部门联系。

佳特机械的各类食品机械都支持加工定制，为更好的满足客户需求，还可以设计制造。自动控温炸猪肉丸子油炸机规格齐全，客户可以咨询销售或者客服，选择合适的设备。