

豆腐泡油炸机,高低温油炸设备

产品名称	豆腐泡油炸机,高低温油炸设备
公司名称	山东佳特机械科技有限公司
价格	36000.00/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

豆腐泡油炸机,高低温油炸设备是由两台油炸机生产的,先进入低温油炸机(120 左右)炸制,使豆泡膨胀变形鼓起,再进入高温油炸机(180 左右)将豆泡炸透。豆泡的生产过程看似繁琐,实际非常简单,只要把控好温度就行。温度的恒定对于佳特牌油炸机来说,简单容易。

豆腐泡油炸机,高低温油炸设备还可用于油面筋的生产,同样需要两台温度不同的油炸机。该油炸机厂家直销,价格优惠,用户遇到任何设备相关问题都可以直接联系我们的售后服务人员,解决及时,不会耽误生产。

豆腐泡油炸机,高低温油炸设备采用油水一体的方式,油炸过程中产生的残渣全部沉入水中,不产生烧焦的情况,下层水分又能不断产生水蒸气给高温的炸油增补微量水分,以保证炸油不变黑,从而延长换油周期。

我公司生产的豆腐泡油炸机,高低温油炸设备安装入口设有自动恒温器,操纵者只需要设定温度即可实现自动控温,温度自调,无过热干烧现象。方便、高效、节能,大大减少空气污染。该机内下层水分能自动过滤油中的杂质,保证所炸制的食物不互相串味,光彩鲜亮,无致癌物质,有利于食用者的健康。该机采用全不锈钢(SUS304)结构,做工精细,美观、坚固、耐用。使用范围:肉串、鱼类、鸡腿、豆腐、虾片、薯条、蔬菜、面食类等。

豆腐泡油炸机,高低温油炸设备的特点:

(1) 先进的油水一体技术,克服了常规油炸机的缺陷,自动过滤,能保持炸油清洁,使炸制的产品始终如一,既提高了产品品质,延长了货架期,又为产品带来了较高的附加值。

(2) 先进的机械配置和控制,能始终保持良好的工作状态,不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定,色、香、味统一。

(3) 本机的自动过滤能够大大延长炸油的使用寿命,无须频繁换油,产品炸制过程中所消耗的油相当于

产品所吸收的油，节油效率毋庸置疑。

(4) 先进高效的加热系统更大限度的避免了能源浪费，节约大量的能源支出。

(5) 本机连续工作的实现提高了单位工作效率，有效降低了单位成本，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。

(6) 采用本设备能大幅度提高产品质量，降低生产过程中发生的各项成本，使您的产品更具市场竞争力。

售后服务：

1、关于设备：设备出厂之前，必须进行试运行、测试各方面性能，避免不合格产品出厂。

2、关于发货：定制产品一般7-10天可发货，大型定制设备除外。

3、关于安装：货到之后，本公司技术人员会提前一天或与产品同时到达，进行安装。

4、关于质保：设备质保一年，易损件除外。

5、关于保养：本公司技术人员会指导买家进行各部件的维护保养。

6、关于回访：根据设备的使用情况进行跟踪回访。

豆腐泡油炸机,高低温油炸设备是佳特机械生产的无论是外观质量还是性能都上佳的机械设备。佳特生产的所有机械设备均采用sus304不锈钢，食品级材料，更安全卫生。佳特机械生产各类食品机械的经验丰富，再加上精湛雄厚的技术，可以为客户设计生产设备，解决生产问题。