

实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机

产品名称	实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机
公司名称	山东盈嘉工业装备有限公司
价格	36000.00/台
规格参数	型号:YJRQ-1200 产地:山东 包装:软包装
公司地址	诸城市密州街道王家铁沟工业园
联系电话	0536-6060598 15153609967

产品详情

实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机采用先进的油水混合技术，可以生产过滤同时进行，保持了炸油的洁净，有效减少炸油中的有害物质，保证了炸油不变黑，从而大大延长了换油周期，节油效果惊人，并且炸出的食品味美色鲜，有利健康。实心油面筋油炸机
燃气高低温油炸机可以根据需要随意调整油温，来防止高温使炸油被烧焦。实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机比传统炸机节油50%以上，同时大大减少了空气污染，让操作者不再忍受以往的烟熏火燎。

实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机的优势：

- 1、缩短油炸时间，热传输率高降低油炸温度，在规定的温度下缩短油炸时间。
- 2、实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机增加食品美味，使用原来的油即可达到高品质食用油的口感。
- 3、降低油的损失率，延长炸油的使用周期。
- 4、实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机减少油成本，延迟油的养护，油使用量减少50%。
- 5、减少打扫时间频率，油炸过程中减少水蒸汽与油烟的散布，降低环境清理成本。
- 6、实心油面筋油炸机
燃气高低温油炸机工作环境品质提升，油炸环境减少油烟味，大幅度改善工作环境空气油烟的污染。
- 7、油炸不串味，油炸时可以同时进行多种产品的混合油炸，油炸后不串味。
- 8、实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机冰点油炸不溅油，冷冻食品进行油炸时不溅油。

实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机采用优质不锈钢制作加工，以燃气为加热能源，自动出料、自动控温，可选择使用自动搅拌功能，使炸制的产品均匀，色泽鲜艳，避免产品间的相互粘连；过滤功能，延长炸油的使用寿命，延长换油周期。实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机根据产品的不同，采用全油或油水混合技术，使炸制的产品外观干净美观，色、香、味俱佳，提高了产品质量，安全健康，有利于人们的身体健康。实心油面筋油炸机

燃气高低温油炸机适用于中、小型食品加工企业，可炸制肉类、鱼类、坚果类、面食类、调理类等。

售后服务：

1、保证产品的质量；

2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。

3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。

4、解决质量或操作问题的响应时间：1小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。

5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养。

实心油面筋油炸机 燃气高低温油炸机就是根据广东那边面筋的生产工艺要求而研发的，为了达到用户想要的效果特别采用低温定型、高温油炸的生产工艺使油炸出的面筋达到口感劲道的优势，完成符合用户所需求的样式。同时公司还可配套面筋成型机及面筋搅拌机等，根据用户的产量及要求进行搭配操作，同时为了满足用户的节能的要求实心油面筋油炸机

燃气高低温油炸机特采用了节能型燃气作为加热方式，比电更加节省环保且省成本。