

电加热红头鱼油炸机鸡爪全自动油炸锅凤爪油炸设备

产品名称	电加热红头鱼油炸机鸡爪全自动油炸锅凤爪油炸设备
公司名称	诸城市跃然食品机械有限公司
价格	27000.00/件
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜安社区雷家岭村 (注册地址)
联系电话	15621788588

产品详情

电加热红头鱼油炸机 鸡爪全自动油炸锅 凤爪油炸设备1、全程油温自动控制，温度从0—300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，并设有止回阀，这样就解决了在加水过程中如果停水，把油倒流到水管中的问题。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。(特殊品种还设有自动冷却功能)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。延长食油的使用周期，没有炭化油的产生，节约用油50%，半年就可收回设备投资。6、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。7、一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。8、先进的机械传送和变频调速系统，使该设备适用于炸制各类食品(如豆腐、分割肉、肉饼、丸子、鸡柳、锅巴、鱼类等)。9、先进高效的加热系统，油池采用保温技术，既节约能源，又提高了工作效率。降低了单位成本。油水分离界面部分采用通风管散热，大大延长了炸油的使用寿命。对油的上层部分进行加热，下层冷却，防止水温过高、沸腾。油水分别排放，更便于清渣换油。10、双层网带，避免产品漂浮，使食品炸制更加均匀。11、上面的电动葫芦，可以将网带自动提起，方便清洗，大大提高了工作效率，减少了人工劳动强度，而且干净卫生。