

油炸流水线专业厂家-节能高效油炸线-杰西玛

产品名称	油炸流水线专业厂家-节能高效油炸线-杰西玛
公司名称	山东杰西玛机械科技有限公司
价格	80000.00/台
规格参数	品牌:杰西玛科技 材质:304不锈钢 产地:山东省潍坊市诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜耕路79号（注册地址）
联系电话	13563653357

产品详情

油炸流水线专业厂家-节能高效油炸线-杰西玛，油炸流水线是专业针对食品厂大规模的生产，我公司可以根据产量进行定制设备产能、大小，而且油炸食品作为中国传统美食的主力军，麻花、干果、丸子等美食一直便是众多美食爱好者的心头之好，但是油炸食品的酸化超标问题、油炸残留难清理、油炸温度过高导致影响流失口味变化等问题成为了众多的食品加工厂的难题，但是今天给大家介绍的—杰西玛全自动油炸流水线，帮助大家解决问题。

杰西玛全自动油炸流水线功能介绍：新型节能油炸流水线有电加热、煤加热、燃气（天然气/液化气）加热等多种形式，整机采用进口优质不锈钢材料，工艺精湛、坚固耐用。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，是一种无烟型、多功能、水油混合式油炸设备。

该设备采用了国际上先进的油水混合油炸工艺，彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上解决了传统式油炸锅的弊端，可同时炸制各种食物，互不串味，一机多用；所炸食物不但色、香、味俱佳，外观干净美观，且提高了产品品质，延长了货架期，全自动油炸流水线哪家好。

杰西玛全自动油炸流水线功能介绍：

- 一、有自动起吊系统、上罩体和网带可升降，便于人工清洗。
- 二、网带为不锈钢材质，采用变频无级调速。油炸时间可调。
- 三、设有自动排渣系统、将产生的残渣随时排出。

四、该设备内部设有高效导热度装置，能源利用效率高。

五、以电、煤或者天然气为加热能源，整机采用食品级304不锈钢制造，卫生、易清洗。

六、配有动态循环系统，将生产过程中油渣过滤出来，降低了油的酸价，延长食用油使用寿命

七、采用上、下双层网带传输，产品被夹在双层网带之间，可避免产品漂浮

八、采用自动沥油系统，产品含油率低，口感更强。全自动油炸流水线哪家好

油炸流水线的几大优点：

一、多用：通过限位控制、分区控温、科学利用植物油与动物油比重关系，使所炸肉类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样中上层工作用油始终保持纯净，可同时炸制多种食物，一机多用。

二、提质：能有效控制炸制油的酸化、食品含油量，使所炸食物不但色、香、味俱佳，外观干净美观。

三、节油：该工艺采取油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸价的升高，从而延长炸油的使用寿命。

四、健康：该工艺使炸制食品过程产生的食物残渣、多余水份、重金属很快脱离高温区沉入低温区，随水排掉。当炸油过分干燥时，水层又可供给炸油层适当水份，使所炸食品不会出现焦化、炭化现象，能有效控制致癌物质的产生，保证食用者的健康。

五、环保：根据环境监测站公布油烟检测报告，普通油炸锅排放的油烟雾浓度平均值为6.16mg/m³，而我司生产油水混合自动调温油炸机为1.96 mg/m³，为普通油炸锅的1/3以下，利于操作者的健康及环保。

六、节能：独特的产品工艺和科学的产品结构使用户节省电、气、煤等消耗。全自动油炸流水线哪家好

杰西玛全自动油炸机应用范围：

1，面食类；麻花、锅巴、蜜食、蜜三刀、油条、麻团、面筋、江米条、沙琪玛、馓子等。2，肉食类；扒鸡（上色）、板鸭（上色）、红烧肉、丸子、牛肉干、五花肉、鸡腿、猪蹄、。3，坚果类；花生米、青豆、蚕豆、葵花籽。4，豆制品；豆干、豆泡、鱼豆腐、豆参。5，海产品；各种鱼类、虾仁、扇贝、海虹、小鱼仔、鱿鱼圈、鱿鱼仔。6，其它类；蔬菜饼、天妇罗、茄盒、藕合、挂浆挂糊类各种油炸膨化食品。

中国上下五千年，文化源远流长，尤其是中国美食文化，更是受到世界各地外国友人的喜爱，而油炸食品更是占据了中国传统美食的半壁江山，油炸美食，以独特的口感、鲜亮的色泽一直来受到了广大人民群众喜爱，但是由于油炸食品的致癌性引发了众多消费者的顾虑，但是杰西玛全自动油炸流水线，助力中华传统美食发展，我们24小时无休服务，欢迎食品加工厂技术咨询，全自动油炸流水线哪家好