

全自动油炸生产线价格-食品生产线-功率小-产量高

产品名称	全自动油炸生产线价格-食品生产线-功率小-产量高
公司名称	山东杰西玛机械科技有限公司
价格	30000.00/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

全自动油炸生产线价格-食品生产线-功率小-产量高，本设备不仅可用作炸鸡，还广泛适用于炸制锅巴、沙琪玛、乡巴佬、休闲食品、鱼类、肉类、禽类、水产、肉饼、豆制品、猪蹄、牛肉、鸡腿、丸子各种挂浆挂糊、上粉、上浆等客户的批量生产。

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，全自动油炸流水线我家好。

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。全自动油炸流水线我家好

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。全自动油炸流水线我家好

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。

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。而且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，本机可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。