

# 胡萝卜脆片低温油炸机 香蕉干煎炸机 果蔬脆片加工油炸流水线设备

产品名称	胡萝卜脆片低温油炸机 香蕉干煎炸机 果蔬脆片加工油炸流水线设备
公司名称	诸城市润鼎食品机械有限公司
价格	36000.00/台
规格参数	品牌:润鼎 型号:yz90 产地:山东潍坊
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道北朱解村
联系电话	13792622076

## 产品详情

### 1.全自动油炸机简介：

电加热自动油炸机全不锈钢加工制造，油炸温度自控，可根据炸制产品不同设置温度，炸制时间可根据产品炸制要求设置时间；独特的产品输送系统、排渣系统、油循环系统、排烟系统、电控系统等组成。采用网带输送产品变频或无级调速。广泛应用于肉制品，肉块、炸鸡翅、、锅巴、水产、蔬菜、面食等油炸食品加工。

2.全自动油炸机特点：该设备采取从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，抑制酸介质升高，在油炸过程中自动过滤残渣，自动控温，从而延长炸油的使用寿命。

油炸流水线是动态循环过滤系统，特点为网带为不锈钢材质，采用变频无级调速,油炸时间可调。适用于肉类、水产、蔬菜、面食等制品的连续生产，以煤加热油更高的节约，大大降低了食用油的氧化，延长了油的使用寿命，提高了设备的使用安全性。

网带为不锈钢材质，采用变频无级调速。油炸时间可调。

设有自动起吊系统、上罩体和网带可升降，便于人工清洗。

设有自动排渣系统、将产生的残渣随时排出。

该设备内部设有高效导热度装置，能源利用效率高。

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。

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。

采用上、下双层网带传输，产品被夹在双层网带之间，避免产品漂浮。

采用自动沥油系统，产品含油率低，产品食欲感强。

公司简介：

诸城市润鼎食品机械有限公司位于山东半岛东南部，东临海滨名城青岛市，南毗新兴港口日照，区位优势，交通便捷，基础设备齐全。我们是一家集研发、生产食品加工机械为一体的专业制造公司。借鉴和运用了国内外先进技术，生产具有水平的食品机械系列产品，自主研发多种产品。主要生产油炸设备、清洗设备、卤煮设备、风干设备、烘干设备、高温高压杀菌设备、肉类深加工设备、工位器具等专业制造企业。广泛应用于各种食品杀菌及农产品深加工、化工医药的生产等。可满足外资企业、合资企业及国内大中小企业生产需求。企业在生产营销服务过程中始终以“质量是资本，信誉是生命”为宗旨，站在顾客的立场上考虑问题，服务周到快捷，让用户没有后顾之忧。