

春卷油炸机价格 山东恒尔 新疆春卷油炸机

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 春卷油炸机价格 山东恒尔 新疆春卷油炸机 |
| 公司名称 | 山东恒尔工业装备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市舜王街道站前北街101号 |
| 联系电话 | 18264637799 |

产品详情

油炸机的油过滤系统

全自动油炸机的油过滤系统，春卷油炸机多少钱，全自动油炸机油过滤系统由上下油罐双室加热系统单独控制，加热油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁且减少了油的浪费。

加热油炸储油脱油脱水油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等所带来的危害。春卷油炸机，春卷油炸机厂家直销

真空油炸机的优势

采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油炸锅内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。

在真空油炸机过程中，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，因此，油脂的劣化程度大大降低。春卷油炸机，新疆春卷油炸机，春卷油炸机厂家直销

1、巧用原理，油不变质

利用油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生的残渣全部沉入水中，动物油脂沉入植物油下层，从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质的问题。

2、提高品质、保证健康

特殊工艺使残渣和动物油脂离开了工作层，春卷油炸机价格，加之中部加热有效控制上下油层对流，从而确保各种油层纯净，所炸食品不但色香味俱全、外观干净漂亮(无黑斑现象)，提高了产品品质，延长了货架期。

3、节省炸油，利于环保1

本产品解决了传统油炸机过热干燥致使油大量挥发问题。油水混合技术使油层下面的水不断产生少量蒸汽，并透入油层给炸油补充水分，从而抑制油不大量挥发；中部加热工艺可根据需要，随意调节的电控装置控制上下的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸介的产生，从而延长了炸油的使用周期，减少浪费，比传统油炸机节省油50%以上，同时减少了空气污染，让操作者避免了烟熏火燎之苦。春卷油炸机，春卷油炸机厂家直销

春卷油炸机价格-山东恒尔(在线咨询)-新疆春卷油炸机由山东恒尔工业装备有限公司提供。山东恒尔工业装备有限公司（www.shandonghenger.com）在果蔬加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东恒尔一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙经理。同时本公司（www.gundongbaozhuangji.com）还是专业从事药材滚动式真空包装机，香肠滚动式真空包装机，酱菜滚动式真空包装机的厂家，欢迎来电咨询。