

牛排油炸设备制造商 诸城华康机械 澳门牛排油炸设备

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 牛排油炸设备制造商 诸城华康机械 澳门牛排油炸设备 |
| 公司名称 | 诸城市华康机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省诸城市龙都工业园 |
| 联系电话 | 13276461000 |

产品详情

诸城华康机械有限公司生产的油水混合油炸机的优点

- 1、油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生自然分层，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、对植物油层加热有效控制上下油层对流，从而确保各种油层纯净，所炸食品色香味俱全、外观美观，提高了产品品质。
- 3、省炸油，利于环保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控制温度，牛排油炸设备电话，有效缓解炸油的过氧化程度，抑制酸价的产生，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。
- 4、用植物油与动物油的比重关系，使油炸类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样上层工作油始终保持纯净，可同时炸制各种食品，互不串味，一机多用，可增加您的经营品种。
- 5、本机装有先进的自动温控装置，油温在常温至250度之间任意调节。抑制因高温而遭成的油的过氧化和酸化。

诸城华康机械有限公司生产的腰果油炸机优势

结构合理，操作简单：为了减少炸机的注油量，内胆采用小半球形结构，在保证炸区面积不减小的前提下，使无效的注油大大减少，缩短了炸油的使用周期，在很大程度上保证油的酸价和过氧化值的升高。同时采用自动控温、自动搅拌、自动出料，牛排油炸设备厂家，减小了工人的劳动强度，提高了自动化

程度。

设备特点：

- 1.加热方式：电加热。
- 2.设备介绍：自动控温，控制时间，有保温层。
- 3.炸出的产品：色、香、味俱佳，外观干净美观无黑渣。
- 4.设备优点：提高产品质量，延长货架期。

单锅油榨机

全程油温自动控制，温度从0---230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。

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。

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。

使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。

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，牛排油炸设备制造商，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。

有独立配电箱，操作简单安全

带有自动出料功能，节省人力，保证了产品的色泽、口味一样。

我公司是国内生产油炸机、蒸煮漂烫、蔬菜清洗机、风干机、巴氏灭菌等食品机械的专业制造商，集研发、生产、销售、服务于一体的制造公司。公司拥有多年专业制造经验及技术，澳门牛排油炸设备，并有一支技术精湛、素质优良的队伍，完善的售后服务网络使华康机械赢得了广大用户的高度赞誉。

回顾以往走过的道路，我们首先懂得了感恩，体会到员工的奉献和客户的支持，竞争者的促进和市场对我们的认可和信任。佳美将同客户齐心协力，合作共赢，为消费者提供一流的产品，过硬的质量，完善的服务，共同携手，共创辉煌！