

诸城华康机械 甘肃麻花油炸机服务周到

产品名称	诸城华康机械 甘肃麻花油炸机服务周到
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

华康膨化食品油炸流水线 麻花连续式油炸机 连续自动控温油炸机是通过引进、消化、吸收国外先进技术，研制开发的一种节油、环保、卫生、食用新型食品加工设备。“油水混合”及“水在工作过程中自然冷却”是该机的核心技术。（即在同量容器里放入油和水）该技术的应用，使本机各项指标明显优于传统本机。本机在使用中对油层进行可控式恒温，加热均匀。能清除炸品中的动物油，并适量供给炸品水份，使炸品细腻、柔软、色、香、味俱佳。油炸过程所产生的残渣被自动沉入水中，通过排水阀排出，从而消除了传统炸锅残渣的锅内反复油炸所产生的对人体有害物质，又降低了油耗，确保炸油新鲜，不酸化，无废油。该机有多种型号供用户选择，可根据用户要求设计。加热方式分电热和燃气两种。操作简单、节油率高，是传统油炸机械更新换代的必备产品大豆干油炸机系列主要针对快餐店，饭店，小型食品厂等客户制作的机型。油炸机油炸机

华康膨化食品油炸流水线 麻花连续式油炸机 连续自动控温油炸机特点：

整机采用进口优质不锈钢材料，坚固耐用

油水分离，自动过滤残渣，炸多重食品不串味。

自动控温，操作方便。

漏电保护装置，让你放心使用。

绿色，环保，油烟少。

电热式半自动油炸机：智能温控，自动提升，自动搅拌，油炸定时，经久耐用，故障率低。

诸城华康机械有限公司生产的干辣椒切段机是自行研制的一种干辣椒加工设备。其结构合理，自动切辣椒段机操作轻松，干辣椒切丁机调整简单，维护方便，干辣椒切断机价格低，机体全封闭减少了场地和

空中的粉尘，卫生安全。磁性选料装置将混入物料中的铁屑、铁末基本选出，提高了滚刀的使用寿命，切干辣椒机此设备为两人操作，自动切辣椒段机方便快捷，可切辣椒段，干辣椒切断机价格低，辣椒圈，辣椒丝，切辣椒的尺寸由客户自己定制，是国内辣椒切段专业的设备。

辣椒切段机采用输送带自动将辣椒输送到刀口模拟手工完成切圈、切段工作，可直接将辣椒由切刀口任意调整横切成规格为长5毫米—40毫米的辣椒圈、辣椒段。每小时可加工300-500公斤，辣椒切段机实为各辣椒加工企业、食品厂、辣椒产区等进行辣椒深加工的机械。

此款机器是我公司自主研发的一款新型切干辣椒段机，辣椒段切制规格：12mm，其他规格需定制（详细可联系客服咨询）油炸机

诸城华康机械有限公司生产的双室真空油炸机的工艺特点：

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏。

真空油炸脱油有非常好的效果。目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香

菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；干果类：大枣、花生等；水产品及畜禽肉类等。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化剂，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的

含油率在10%-20%，节油30%-40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

在真空状态下，蚕豆油炸机华康机械生产，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。

诸城华康机械(多图)-甘肃麻花油炸机服务周到由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司（www.zchuakang.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！