

油炸锅...

产品名称	油炸锅...
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜德路1905号
联系电话	18615587680

产品详情

油炸锅分为:电加热,煤加热,气加热等多种加热方式。是一种无烟型,多功能,油水混合式油炸设备,该设备采用了国际上最选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,该工艺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。

- 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产生致癌物的问题。
- 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,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 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。
- 4、油不串味、一机多用 该工艺通过限位控制,分区控温,科学利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,这样中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230度之间任意调节,根据炸品选好温度后,自动控制加热的通断情况,以保恒温,不仅降低了能耗,而且操作简便、快捷,提高了工作效率,深受用户欢迎。

该机主要适用于肉类、水产、蔬菜、面食等制品的油炸加工，以电、煤为加热能源，操作简单、安全、易清洗、维修方便、节省油耗。设备由手动起吊系统、电起吊系统、独特的产品输送系统、排渣系统、加热系统、排烟系统、电气系统等组成，内部采用先进的油水混合技术，彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上解除了传统油炸机的弊端。全不锈钢结构,做工精细,美观、坚固、耐用