

电加热油水混合油炸机

产品名称	电加热油水混合油炸机
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	10000.00/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

电加热油水混合油炸机是一种无烟型、多功能、水油混合式油炸设备，本油炸机在使用中对油层进行可控式恒温，均匀加热，消除食物中的动物油，并适量供给水分，使炸品细腻、柔软、色、香、味俱佳。油炸所产生的残渣被自动浸入水中，然后通过排污口排出，确保炸油新鲜、不酸化、无废油。该设备采用了国际上zui先进的水油混合油炸工艺，彻底改变了以往的油炸设备的结构，从根本上解决了以往油炸机的弊端，“油水分离”及“水在工作过程中自然冷却”是本油炸机的核心技术。该技术的使用使本机各项指标明显优于传统产品。用炸鸡、炸牛排、炸羊排、薯条等各类油炸食品。操作简单、环保卫生、且节油率高，是油炸机的更新换代产品。适用食品加工厂、大中型宾馆、饭馆、各级招待所、学校、单位食堂及其他餐饮。整机采用进口优质不锈钢材料导热油加热油炸机效率，工艺精湛、坚固耐用。采用智能型数字显示温控器，方便实用。我们设有超温保护装置，让您使用放心，是一种无烟型、多功能、水油混合式油炸设备，该设备采用了国际上zui先进的油水混合油炸工艺，油和水混合之后自动分层，油在上层受热后炸制食品，水在下面起清洁油的作用，油炸过程中的残渣下沉至水中，可及时清除，不会因通常用锅炸时沉至锅底。油炸机适合用于肉类、水产、蔬菜、面食等制品的油炸加工。设备以电、煤或者天然气为加热能源，整机采用食物机械专用不锈钢材料制造。操作简单、安全、易清洗、维修利便、节省油耗。设备由有手动起吊系统、特殊的产品输送系统、排渣系统、加热系统、排烟系统、电气系统等组成。全部采用网带或者吊钩输送产品，变频或电磁调速。内部采用油水混合技术，彻底改变了以往油炸设备的结构，从根本上解除了以往油炸机的弊端，进而引导了新世纪的饮食新时尚。