

# 食堂油炸锅小型 食堂油炸锅 国兴机械装备

产品名称	食堂油炸锅小型 食堂油炸锅 国兴机械装备
公司名称	山东国兴机械装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市经济开发区
联系电话	15610262008

## 产品详情

### 油炸机特点

节约炸油，有利于环境保护商品处理了传统式油炸机超温干燥导致油很多蒸发难题。水和油混和技术性使油层下边的水持续造成小量蒸气，并透入油层给炸油填补水份，进而抑止油不很多蒸发；中南部加温加工工艺可依据必须，随便调整的电机控制设备操纵上下左右的温度，合理减轻炸油的空气氧化水平，抑止酸介的造成，进而增加了炸油的应用周期时间，降低奢侈浪费，食堂油炸锅小型，比传统式油炸机节约油50%左右，另外降低了环境污染，让作业者防止了烟熏火燎之苦。食堂油炸锅

### 水油混合式深层油炸工艺

此工艺是将油和水同时加入油炸机中，相对密度小的油占据容器的上半部，相对密度大的水则占据容器的下半部，在油层中部水平放置立热器加热。

在水油混合式深层油炸工艺中，由于电热管水平放置在锅体上部油层中，油炸肉制品处于油浸过电热管的60mm左右的上部油层中，食堂油炸锅品牌，食品残渣则沉入底部的水中，在一定程度上缓解了传统油炸工艺带来的问题。同时沉入下部的食品残渣可以过滤除去，且下层油温比上层油温低，因而油的氧化程度也可得到缓解。

采用此工艺油炸肉制品时，加热器对炸制肉制品的油层加热生温，同时，油水界面处设置的水平冷却器，以及强制循环风机对下层的冷却，使下层温度控制在55 以下。炸制肉制品产生的食物残渣从高温炸制油层落下，积存于底部温度不高的水层中。同时，残渣中含的油经过水分离后返回油层，从而所耗的油量几乎等于被肉制品吸收的油量，食堂油炸锅，补充的油量也近于肉制品吸收的油量，节油效果毋庸置疑。同时，在炸制过程中，油始终保持新鲜状况，所炸出的肉制品不但色、香、味俱佳，而且外观干

净漂亮。因此，水油混合式工艺具有限位控制、分区控温、自动过滤、自我洁净的优点。食堂油炸锅

油炸的有效温度范围在100~230 之间。油脂在加热过程中的突出特点表现为升温较快。因此，控制油温最好的办法是借助温度检测设备对油温进行自控，以保证在油炸过程中油温的恒定。一般手工生产中，食堂油炸锅质量好，通常凭借实践经验以及工艺要求来控制。最适宜的油炸温度需要经过对制品做温度试验来确定，一般肉制品油炸温度不超过190 。可采用油炸锅、油炸机油炸，省时省力。食堂油炸锅

以上就是我为大家介绍的内容，感谢您的关注，欢迎广大新老客户来我公司洽谈合作，我们将竭诚为您提供更人性化，更安全的专业化服务。

食堂油炸锅小型-食堂油炸锅-国兴机械装备(查看)由山东国兴机械装备有限公司提供。山东国兴机械装备有限公司(www.gxjz.cn)是一家从事“油炸机,油炸流水线,肉丸机,肉丸流水线,肉丸成型机,”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“山东国兴机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使山东国兴机械在机械及工业制品项目中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司(www.rouwanyouzhaji.com)还是从事导热油油炸流水线，网带连续油炸机，肉丸油炸机的厂家，欢迎来电咨询。