

食品油炸机设备厂家 瑞海自动化科技 食品油炸机设备

产品名称	食品油炸机设备厂家 瑞海自动化科技 食品油炸机设备
公司名称	山东瑞海自动化科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道横三路中断
联系电话	18366560477

产品详情

水分离型油炸机加热方式

- 1、油水分离型油炸机采取了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，抑制酸价的升高，从而延长炸油的使用寿命。
- 2、该工艺使炸制食品过程中产生的食物残渣、多余水份、重金属很快脱离高温区沉入低温区，随水排掉，食品油炸机设备多少钱，当炸油过份干燥时，食品油炸机设备，水层又可供给炸制油层适当的水份，使所炸食品不会出现焦化、炭化现象，能有效控制致癌物质的产生，保证食用者的健康。
- 3、独特的产品工艺和科学的产品结构使用户节省能源。食品油炸机设备

油炸机内部布线的注意事项

- 1、布线槽应光滑、无锐利棱角，否则需加护线套加以保护。
- 2、油炸机内部布线的绝缘应能承受在正常使用中可能出现的电气应力。
- 3、当套管作为内部布线的附加绝缘使用时，食品油炸机设备厂家，应用可靠的方式固定。
- 4、黄绿双色导线只能用于接地导线。
- 5、铝线不应用于内部布线。
- 6、多股绞线在其承受接触压之处，不能用焊接方式，除非有夹紧装置不会产年不良接触的危险。食品油

炸机设备

果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。山东瑞海自动化科技有限公司欢迎新老顾客前来咨询选购食品油炸机设备

食品油炸机设备厂家-瑞海自动化科技-食品油炸机设备由山东瑞海自动化科技有限公司提供。山东瑞海自动化科技有限公司（www.reihai.cn）为客户提供“真空油炸机，清洗烘干设备，巴氏杀菌机”等业务，公司拥有“瑞海自动化科技”等品牌。专注于休闲食品加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：张经理。