

# 豆制品油炸机设备 福建油炸机 瑞海自动化科技

产品名称	豆制品油炸机设备 福建油炸机 瑞海自动化科技
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

### 油炸机的正确保养方法

油炸机设备通电前必须向炉体内加油，以免烧坏电热管；加热管每当使用一段时间的时候表面就会产生一些杂质，应及时清理，一个月内至少清理四次。及时清理全自动油炸机设备表面的残渣，残渣不可积累过多或过厚防止渣内存储热量引发火灾夏天全自动油炸机每天换水一次，豆制品油炸机设备，冬天的时候可以根据水质的情况定期更换水，以保护油的质量。一定要定时的检查光电开关的性能还有灵敏度。把清洗剂以一比五的比例稀释。使用喷壶或者是抹布直接喷全自动油炸机设备表面，维持五分钟，随后用软刷刷洗，清水冲洗干净。每次使用后请务必拔出插头并待锅体完全冷却后开始清洁，清洁时使用软布浸中性洗涤剂轻擦不能使用金属刷、腐蚀性溶剂等以免破坏不沾涂层及锅体表面。切勿将整个器具放入水中清洗以免发生触电危机和功能障碍。可用拧干的湿布擦拭附着的杂物。可分离的内锅油网可用软布浸入水中用洗涤剂清洗。长期不使用时请将器具清洗干净待其干燥后收藏。油炸机

### 油炸机为什么要选择真空

一，真空油炸机厂家，就是使产品在真空状态下滚揉，油炸机型号，会使产品物理体积膨大，松软。使做出来的产品口感更好。

二，产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。且在真空状态下产品不会氧化。因此不会使产品在滚揉过程中变质。

三，产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收。

山东瑞海自动化欢迎新老客户前来咨询选购油炸机

首先，我们要知道真空油炸机是利用油水比重不同、互不相溶、自动分层的原理而设计的。在油槽中，设有高温油层、缓冲油层和水层，被炸物料落下的渣屑在高温油层没有碳化前，福建油炸机，通过缓冲油层落入水层，定期由排渣口排出。热油表面漂浮的渣屑在热油循环泵的带动下进入过滤油箱滤出。

另外因设有缓冲油层，所以一次性加油量是同样幅宽真空油炸机的2倍，但实际物料的耗油量仅为同样幅宽真空油炸机耗油量的70%。同时由于下方水中的水分子在油炸过程中不断进入高温油层补充油炸层中的水分，因此不仅保证了物料的油炸质量，同样也达到延长了油料的使用寿命。油炸机

豆制品油炸机设备-福建油炸机-瑞海自动化科技(查看)由山东瑞海自动化科技有限公司提供。豆制品油炸机设备-福建油炸机-瑞海自动化科技(查看)是山东瑞海自动化科技有限公司(www.reihai.cn)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。