

顺业食品机械 鸡爪油炸机 多少钱

产品名称	顺业食品机械 鸡爪油炸机 多少钱
公司名称	诸城市顺业食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道陈家林工业园
联系电话	15725227797

产品详情

全自动手工油炸生产线 值得推荐具体根据自己的产品特点选择设备，需要通话，可以回拨。密指头油操作视频

全自动新款油炸机 好品牌先进的技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值

自动控温：通过引风机对电控仪表进行控制，当油温高于设定温度时，引风机自动停止。当油温低于设定温度时，引风机则处于工作状态，保证产品的炸制温度，提高了产品质量。

使用范围

- 1、基本面点类：麻花、锅巴、江米条、沙琪玛、蜜食、蜜三刀、油条、麻团、面筋、馓子、豆巴、花生粑等
- 2、常见肉食类：扒鸡（上色）、板鸭（上色）、红烧肉、丸子、牛肉干、五花肉、鸡腿、猪蹄、烧鸡、鸡爪等。
- 3、大小坚果类：青豆、花生米、蚕豆等。
- 4、各种豆制品：鱼豆腐、豆皮、豆干、豆泡。
- 5、干湿海产品：各种鱼类 海红、小鱼仔、虾仁、扇贝鱿鱼圈、鱿鱼仔等
- 6、其它类：茄盒、藕合、蔬菜饼、天夫罗、挂浆挂糊类各种油炸膨化食品的使用。

蜜麻花油 老客户回购率高金果棒油炸机 新老客户认可油炸机

做法1、剩米饭加少许花生油微波高火30秒。2、加入黑芝麻。3、葱叶切成末加入米饭中；加入淀粉，盐，辣椒面少许搅拌均匀；用保鲜膜包住揉成团（就象做馒头或是做面包的一样，使劲揉呀，要不然会散）。4、用擀面杖压成片状；用模具做成花形，或切成长方形、正方形。5、放入油锅中炸至金黄即可。

[1] 做法二编辑原料糯米500克，葱白5克，姜末5克，盐5克，玉米淀粉5克做法1，将糯米泡水四个小时。2，糯米沥干后，加入姜末，盐，玉米淀粉(可以有凝固的作用)葱白(葱根别放了，会容易炸糊。或者葱不放也成)。3，搅拌均匀。4，炸锅巴模具一定要有人用手拿着才能炸好。油多的话，锅巴定型就会浮出来。5，先在模具上涂些热油。平平地放一层米。6，锅中油热后。取一颗米粒扔在油中，米粒能迅速地飘在油上即可。7，然后把模具放油中炸。8，炸至金黄色取出。9，汉堡模上涂上热油。10，全自动油炸机地址厂址，用小勺子将米粒抹平。11，抹平后的样子。12，然后将模具放入油锅里。如果油量比较少，可以用勺子将热油倒入模具中。会自动帮你炸好拉。13，炸至金黄色，用夹子将模具取出来。14，倒扣在滤筛子上，用筷子轻敲打几下。15，锅巴就出来拉了。

全自动油炸机的特点诸城市福鸿达机械连续式油炸机是我公司自行研发的新型产品，设备材质为食品专用304不锈钢。以电加热油更高的节约，大大降低了食用油的氧化，延长了油的使用寿命，提高了设备的使用安全性。该设备配有油循环过滤系统，在生产过程中不断过滤油渣，降低油的酸价，还的颜色，延长食用油使用寿命10倍以上

我们根据客户的产量、加热方式、厂房位置安排以及客户的具体要求进行设计生产，不同产量不同规格，欢迎咨询选购！！！！

油炸机适用于肉类、鱼豆腐、水产、蔬菜、面食等制品的连续生产，产量高，设备紧凑。采用上、下双层网带传输，产品被夹在双层网带之间，避免产品漂浮。

网带传送采用变频无级调速。自由地控制加工时间。

设备设有自动起吊系统、上罩体和网带可升降，方便清洗。

底部设有排渣系统、随时将产生的残渣排出。

特别设计的加热系统让能源的热效率更高。

以电、煤或者为加热能源，整机采用食品机械专用不锈钢材料制造。卫生、安全、易清洗、维修方便、节省油耗。

一，面食类；麻花、锅巴、蜜食、蜜三刀、油条、麻团、面筋、江米条、沙琪玛、馓子等。

二，肉食类；扒鸡（上色）、板鸭（上色）、红烧肉、丸子、牛肉干、五花肉、鸡腿、猪蹄

三，坚果类；花生米、青豆、蚕豆、葵花籽。

四，豆制品；豆干、豆泡、鱼豆腐、豆参。

五，海产品；各种鱼类、虾仁、扇贝、海红、小鱼仔、鱿鱼圈、鱿鱼仔。

油炸机

顺业食品机械(多图)-鸡爪油炸机 多少钱由诸城市顺业食品机械有限公司提供。诸城市顺业食品机械有限公司（www.shunyejixie.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领顺业食品机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！