

电加热油水分离油炸锅,膨化食品油炸机

产品名称	电加热油水分离油炸锅,膨化食品油炸机
公司名称	诸城市宜嘉机械科技有限公司
价格	13000.00/台
规格参数	品牌:宜嘉 型号:800型 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市辛兴镇工业园东200米
联系电话	0183-53602202 13053618282

产品详情

电加热油水分离油炸锅,膨化食品油炸机我们不仅仅是生产设备的厂家,更为您提供专业的流水线设计,工艺推荐,别犹豫了,快来电吧李丽电话:130-5361-8282v信在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入底部漏斗处,经排污口排出与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。不管您是加工什么产品,都可以用到油炸锅,每次加工几分钟轻松完成产量。

优点:1.采用油水混合技术,自动过滤残渣,可延长换油周期,大大降低用油成本。2.整机采用优质不锈钢材料,工艺精湛、坚固耐用。3.采用智能型数字显示温控器,方便实用。4.采用自动控温,有效分离劣质油,安全易清洗维修方便。5.设有超温保护装置,让您放心使用。

电加热油水分离油炸锅,膨化食品油炸机适用于的产品有:蚕豆、青豆、花生等坚果类;锅巴、薯片等膨化食品;江米条、猫耳朵、沙琪玛、麻花等面制品;肉块、鸡腿等肉制品;黄花鱼、带鱼等水产品;豆腐干、豆腐泡、鱼豆腐等豆制品等等。

油炸机可以分为:纯油型和油水分离型。纯油油炸机用油量较多。油水分离型油炸机用油量小,炸出的产品色泽好,口感鲜嫩。采用油水混合的工艺,炸制过程中所产生的残渣自动沉入水中,通过排污阀排除,从而清除了传统油炸机的残渣在锅内反复油炸所造成的炸油发黑现象,从而降低油耗保持油面清洁,油不碳化、不酸化、无废油产生。