

油水分离油炸机制造厂家 油炸机制造厂家 诸城鼎迅有限公司

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 油水分离油炸机制造厂家 油炸机制造厂家 诸城鼎迅有限公司 |
| 公司名称 | 诸城市鼎迅机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 诸城市龙都街道土墙工业园 |
| 联系电话 | 18764649875 |

产品详情

电加热全自动油炸机适用范围：

本机可以油炸各种类型的食品，例如：蚕豆、青豆、花生、松子、虾条、猫耳朵、黄花鱼、带鱼、豆腐干、豆泡、豆筋等适合中小型油炸生产企业使用。

产品特点

- 1.本机的自动过滤能够大大延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，产品炸制过程中所消耗的油相当于产品所吸收的油，节油效率毋庸置疑。
- 2.本机连续工作的实现提高了单位工作效率，油炸机制造厂家，有效降低了单位成本，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。

鱼豆腐油炸机 豆泡燃煤油炸锅 豆制品油炸设备油炸机特点：

(1) 先进的油水一体技术，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。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，油水分离油炸机制造厂家，又为产品带来了较高的附加值。

(2) 先进的机械配置和控制，能始终保持良好的工作状态，不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定，鱼虾油炸机制造厂家，色、香、味统一。

麻花牛肉干油炸机 全自动连续式小型电加热油炸机 小型燃气油炸机

1) 不锈钢材质、自动控温、炸制定时、自动搅拌、自动出料。

2) 新型全自动油炸机巧用原理，油不变黑，利用油的温度关系，对油层进行加温，油温在0—400之间可调，真空油炸机制造厂家，而下面油层温度却保持在95 以下，在油炸过程中，产生的残渣全部沉入低温中，这从根本上解决了传统油炸机中的残渣被烧焦、油被氧化变黑的问题。

油水分离油炸机制造厂家-油炸机制造厂家-诸城鼎迅有限公司由诸城市鼎迅机械有限公司提供。“斩拌机,滚揉机,盐水注射机,灌肠机,肉丸机”就选诸城市鼎迅机械有限公司(www.dxspjx.cn)，公司位于：诸城市龙都街道土墙工业园，多年来，诸城鼎迅机械坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城鼎迅机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司(www.xiangchangzhaxianji.com)还是从事全自动香肠扎节机烤肠自动扎节机，半自动香肠扎线机香肠全自动扎线机，红肠自动扎线机厂家香肠炸线机设备的厂家，欢迎来电咨询。