

小型油水分离油炸机油炸锅油炸设备

产品名称	小型油水分离油炸机油炸锅油炸设备
公司名称	诸城市梁源机械有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	保温:硅酸铝 电机:开元 材质:304不锈钢
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村（注册地址）
联系电话	13793669235

产品详情

- 1、 全程油温自动控制，温度从0-230度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品
- 2、 全自动油炸机可自动上料、自动搅拌、自动出料、自动滤油等功能。
- 3、 排污阀设在低部油层处，每个工作日打开排污阀，将残渣排出。（也可采用油水分离工艺，水位低于加热管20毫米。注：油水分离水位线必须准确）油箱底部安装温控仪，可自动检测油温。注意：油温不能高于230度，以免发生危险。全自动蚕豆自动搅拌油炸机厂家直销
- 4、 油炸设备在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入低部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤的作用，而且不浪费油。
- 5、 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。
- 6、 油炸机是通过引进、消化、吸收国外先进技术，研制开发的一种节油、环保、卫生、食用新型食品加工设备。“油水混合”及“水在工作过程中自然冷却”是该机的核心技术。（即在同量容器里放入油和水）该技术的应用，使本机各项指标明显优于传统油炸机。厂家直销
- 7、 本机在使用中对油层进行可控式恒温，加热均匀。能清除炸品中的动物油，并适量供

给炸品水份，使炸品细腻、柔软、色、香、味俱佳。油炸过程所产生的残渣被自动沉入水中，通过排水阀排出，从而消除了传统炸锅残渣的锅内反复油炸所产生的对人体有害物质，又降低了油耗，确保炸油新鲜，不酸化，无废油。