

新型油炸机、油水混合油炸锅、油炸机械价格、油炸

产品名称	新型油炸机、油水混合油炸锅、油炸机械价格、油炸
公司名称	诸城市天顺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:肉制品生产线 型号:ZYD-1000型 电压:380 (V)
公司地址	中国 山东 诸城市 东外环中段
联系电话	86 0536 6586855 15006665987

产品详情

种类	肉制品生产线	型号	ZYD-1000型
电压	380 (V)	功率	24 (kw)
净重	50 (kg)	包装	普通包装
外形尺寸	1080*620*970 (mm)	产品用途	油炸食品加工机械设备
适用范围	肉制品加工厂设备、冷冻食品厂设备、休闲食品厂设备、中餐店设备、西餐店设备、其他	营销	新品

山东省诸城市天顺食机械有限公司专业生产油炸机、小型油炸机、自动油炸机、全自动油炸机、半自动油炸机、燃煤油炸机、高效燃煤油炸机、电加热油炸机、网带式油炸机、油水混合油炸机、脱油机、导热油油炸机和连续式油炸机等油炸机械设备；

2.油炸生产线：油炸成套生产线，全自动油炸生产线.

3.油炸流水线，蔬菜清洗机，清洗流水线。油炸设备：休闲食品加工设备，肉制品加工设备，冷冻食品加工设备，自动滤油设备，定做各种食品设备。诸城市天顺机械有限公司www.youzhashebei.com是国内最早从事油炸机械、油水混合油炸机、油水混合油炸生产流水线研究和开发的厂家。多年来通过借鉴国外先进油炸工艺和控制技术，通过天顺人的不懈努力，为国产油炸设备注入了油水混合新工艺和全自动控制技术，为国内食品油炸企业提高了竞争力。

1、全程油温自动控制，温度从0—400度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。

2、加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，不会影响油炸工作，并设有止回阀，这样就解决了在加水过程中如果停水，把油倒流到水管中的问题。

3、低部水设有测温装置，水温显示一目了然，而且，还可设定水温，与测量水温相比较，高于设定温度时，可采取冷却措施。提前预防水沸腾现象的发生。(特殊品种还设有自动冷却功能)

4、油水分离面设有观察玻璃管和放油阀检测装置。水位线可以较准确。

5、采用国际通用的油水混合工艺设计，和普通油炸锅相比，更节省食油。延长食油的使用周期，没有炭化油的产生，节约用油50%，半年就可收回设备投资。

6、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。

7、采用该油炸设备，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，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。

8、一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。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。欢迎选购：15006665987 0536-6586855www.youzhashebei.com
qq：1368786171

电加热油炸机单机系列：

型号	功率 (kw)	外型尺寸(长*宽*高mm)	油槽尺寸(长*宽*高mm)	容油量(kg)
zyd-500型	6/9	585*595*970	500*440*280	35
zyd-650型	12	740*535*940	650*440*280	45
zyd-750型	4.5/6.0	840*640*900	300/450*440*260	48
zyd-1000型	18/24	1085*620*970	1000*450*300	70
zyd-1500型	36	1580*650*950	1500*450*300	120
zyd-2000型	48	2080*600*950	2000*500*300	170