

诸城长风食品机械 河北带鱼低温油炸设备

产品名称	诸城长风食品机械 河北带鱼低温油炸设备
公司名称	诸城市长风机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地
联系电话	13853673238

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市长风机械科技有限公司

我们公司生产的果蔬脆片油炸机的主要特点：为保证果蔬脆片油炸机生产产品的健康和安全，我们公司的果蔬脆片油炸机所有跟食品接触的部位均采用不锈钢制成，符合国1家1认1证标准要求，果蔬脆片油炸机的关键部件均从德国进购而来，保证了果蔬脆片油炸机的质量。本公司果蔬脆片油炸机采用的是排水，油过滤一体化设计，它连续生产产品能够达到26个小时，产品是在负压条件下被生产出来的。

我公司生产的果蔬脆片油炸机配备有专用消声器，能减少噪音，同时还配有防尘盖防止灰尘进入果蔬脆片油炸机。果蔬脆片油炸机加热不锈钢管时，油温升温快，油温达到设定温度后，河北带鱼低温油炸设备，能够自动保温，保证油温稳定在设定温度一度左右，保证了产品的色泽、香味、口感、形状。很荣幸我们公司生产的真空油炸机不但已经基本解决了含油率及酥脆的问题，而且新一代真空油炸机还解决了脆片收缩、表面起泡等现象。

我公司生产的果蔬脆片油炸机具有高效环保、节能省排的特点，这款果蔬脆片油炸机配备了先进的除油装置，主要采用了皮带、电机等装置，直接与运动轴相连接连接，实现快速脱油，保证了产品形状的完整性。果蔬脆片油炸机还具有高产量，高性能的优势，还安装配备了两级真空系统、高效冷凝器，保证了真空压力，明显缩短了加工时间，提高了生产效率，同时还降低了含油量。薯条真空油炸机可以防止食用油脂产生不健康的東西，而且也不需要加入其他的化学制剂，降低了成本。

我公司始终坚持真空油炸机的研发制造，近期推出来一款大蒜真空油炸机，根据有关部门发布检测数据，市面上多数油炸机排放的废气含量均在7.51mg/m³，而我公司制造的大蒜真空油炸机为2.12g/m³，在市面上其余设备的三分之一以下，是非常不错的天然环保设备。双室果蔬脆片油炸机是集油炸、脱水脱油以及过滤为一体的油炸机，双室果蔬脆片油炸机不会出现过热、过压等现象，能够确保产品的质量和生产时的安全，双室果蔬脆片油炸机具有生产效率高、性能稳定、使用方便等特点。

我们公司生产的大蒜真空油炸机是根据特别的工艺技术和完整的工艺研制过程生产出来的，这就使该设备拥有了为人们节省电、气、煤的能力，为企业减少了生产成本。另外：设备采用双罐式设计，脱油时确保无回油现象产生，使含油率降低。在大蒜真空油炸机里生产大蒜，生产出来的成品含油量低，而且原材料处在负压力状态，在这种状态下进行生产，能够减少甚至避免结晶作用给大家带来的损害。而且在真空状态下，带鱼低温油炸设备哪家好，将原材料放在油中进行油炸，原材料的核心胶原蛋白中的水分会飞速的流失并喷出，使组织结构变成蓬松多孔的结构。奇异果也叫猕猴桃，含有猕猴桃碱、蛋白水解酶、单宁果胶、糖类、维生素C、葡萄糖、果糖、柠檬酸、苹果酸等营养物质。

设备运至用户单位后，由我公司派售后服务人员，进行指导安装调试。首先用户安排固定设备的地点，带鱼低温油炸设备生产厂家，并派专人协助安装调试人员进行工作，在安装过程中，用户派出的人员边安装边学习至安装完备时，带鱼低温油炸设备厂家直销，设备的基本布局、特点、工作原理，已有概念，到调试时，能有事半功倍的效果。能够很好的保存原材料所代表的颜色以及营养成分，并将他们进行进一步的融合压缩。

整机安装要求：

- 1)、设备处于水平位置
- 2)、安装设备的区域能尽量宽敞，以便于操作。
- 3)、设备安装管道、阀门时请按照管道示意图进行顺序安装
- 4)、连接排烟管道，油烟不得排放在车间内。
- 5)、配备380V动力电源或者蒸汽管道接口，接到设备附近。
- 6)、电器设备必须牢固接地，不可无接地线

诸城长风食品机械-河北带鱼低温油炸设备由诸城市长风机械科技有限公司提供。诸城市长风机械科技有限公司（www.zcchangfeng.com）位于诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城长风机械在机械及工业制品项目合作中享有良好的声誉。诸城长风机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。诸城长风机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.hdyzj.com）还是从事果蔬脆片加工设备，果蔬脆片油炸设备，黄秋葵真空油炸机的厂家，欢迎来电咨询。带鱼低温油炸设备优点：1、水果双室真空油炸机采用上下双罐设计，这个设计的好处是在脱油时能够确保产品无回油，使产品的含油率跟含水率更低。