

坚果油炸炉油水混合 河南油炸炉油水混合 高然机械有限公司

产品名称	坚果油炸炉油水混合 河南油炸炉油水混合 高然机械有限公司
公司名称	诸城市高然机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市经济开发区陈家屯工业区
联系电话	13869624376

产品详情

高然机械油炸机

电热油炸机特点：

1、巧用原理，油不变黑

电热全自动油炸机利用油的温度关系，对油层进行加温，油温在0—260 之间可调，红薯干油炸炉油水混合，而下面油层温度却保持在55 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、油被氧化变黑而产生变质的问题。

2、色鲜味美，保证健康

由于电热油炸机特殊的加热方式，河南油炸炉油水混合，加之植物油比动物油比重小，被炸肉食所产生的油脂会沉入植物油下层，使工作油层始终保持纯净，并且恒定在一定温度。所以炸制的食品能够保持新鲜、不串味、色泽鲜亮、有利于食用者的健康

高然机械油炸机械由于采用了变频调速，大幅减少了链条传动，提高了机器运转的稳定性和可靠性，降低了机器运转的噪音。保证了该包装机高、低损耗、自动检测等多功能、全自动的高技术水平。使其既有美丽时尚的外表，又有健康机敏的头脑。

高然机械油炸机加热系统：电加热管、导热油、煤、天然气、液化气、电磁感应加热、红外线加热。

高然机械油炸机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，色、香、味统一。

整套设备均使用SUS304不锈钢制作，完全实现自动化生产，坚果油炸炉油水混合，无需专人操作，漂烫池利用锅炉蒸汽直接加热的方式，工作过程中边漂烫变换水，漂烫完毕后通过网带输送至震动筛，边风吹便震水，果蔬脆片油炸炉油水混合，在进入流水线，油炸完毕，风吹沥油冷却后进入自动搅拌机。是大型食品加工厂的选择。可根据客户要求加工定做。

坚果油炸炉油水混合-河南油炸炉油水混合-高然机械有限公司由诸城市高然机械有限公司提供。“油炸薯条薯片流水线,果蔬清洗机,大枣清洗烘干,鸡爪脱皮流水线”就选诸城市高然机械有限公司（www.gaoranjixie.net），公司位于：诸城市经济开发区陈家屯工业区，多年来，诸城高然机械坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城高然机械期待成为您的长期合作伙伴！