

油炸机款式 信阳油炸机 瑞海自动化科技

产品名称	油炸机款式 信阳油炸机 瑞海自动化科技
公司名称	山东瑞海自动化科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道横三路中断
联系电话	18366560477

产品详情

油炸机先进设备的发展与创新

油炸流水线全程油温自动控制，温度从0-300度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，油炸机价格，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。顺应市场需求，我们设计生产了适应不同客户的系列油炸设备。其中，高效燃煤和高效燃油油水混合油炸机、导热油加热型油水混合油炸机、网带式油水混合和浇油式油炸设备。油炸机

油炸机的特点

降低油脂劣变程度：炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中，油处于负压状态，溶于油脂中德气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，由此，油脂的劣化程度大大降低。低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，油炸机材质，不必加入其他剂，信阳油炸机，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在10%~20%，油炸机款式，节油30%~40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。油炸机

- 1、油炸网带严禁倒转；
- 2、通电前必须向炉体内加油，以免烧坏电热管；
- 3、工作过程中严禁提升油温，电热管停止工作30分钟后方可提升，彻底断电后方可清理表面污垢；
- 4、清理内部残渣必须网带提升出来，用支持方管托牢后方可清理，防止网带出现意外落下伤人；

5、及时清理油炸机斜坡和接渣盒上的残渣，防止累积过多而自燃，引发火灾。油炸机

油炸机款式-信阳油炸机-瑞海自动化科技由山东瑞海自动化科技有限公司提供。“真空油炸机，清洗烘干设备，巴氏杀菌机”就选山东瑞海自动化科技有限公司（www.reihai.cn），公司位于：山东省诸城市龙都街道横三路中段，多年来，瑞海自动化科技坚持为客户提供好的服务，联系人：张经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。瑞海自动化科技期待成为您的长期合作伙伴！