

# 腐鸡腿油炸设备生产商 山东恒尔 天津腐鸡腿油炸设备

产品名称	腐鸡腿油炸设备生产商 山东恒尔 天津腐鸡腿油炸设备
公司名称	山东恒尔工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道站前北街101号
联系电话	18264637799

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东恒尔工业装备有限公司

### 真空油炸机的优势

采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。采用真空油炸，腐鸡腿油炸设备厂家，原料在密封真空状态下被加热。

在真空油炸机过程中，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，因此，油脂的劣化程度大大降低。腐鸡腿油炸设备，腐鸡腿油炸设备厂家

### 油炸机的工作原理

本公司是专业生产油炸机的企业，作为企业，我公司产品设计精良，安全稳定，性能突出，深受客户喜爱。下面介绍下油炸机工作特点：

- 1、采用新技术和先进工艺制造；
- 2、电脑控温、加热均匀、温度恒定、保证食物营养；

- 3、利用“油水分离”油性，炸油中的残渣自动滤出，保证炸油清洁，炸油可长期使用；
- 4、利用“油水分离”特性，天津腐鸡腿油炸设备，耗油少，节油50%以上;炸油无酸化、不产生废油，炸制食品色、香、味俱佳;油炸过程中，产生的动物油通过排污阀排掉，保证食品的卫生；
- 5、一机多用，可连续油炸各种食品，腐鸡腿油炸设备厂商，不串味；
- 6、无油烟，保证操作人员的身体健康；
- 7、“油水分离”油炸机操作简单，可单人操作。

以上是简单为您介绍的油炸机工作特点。“诚信打市场、靠质量闯天下”是我公司的经营理念和立足之本.诚信为根，质量为本、价格合理是我们的宗旨欢迎新老客户来公司参观指导或来电、来函洽谈业务.腐鸡腿油炸设备，腐鸡腿油炸设备厂家

油炸流水线设备在使用一段时间后我们需要进行清洗保养和维护，油炸流水线在使用一段时间后需要对设备进行清洗，清洗需要多人合作，并且需要一些注意细节，防止损坏设备：

- 1、油炸流水线用刷子清洗设备时，腐鸡腿油炸设备生产商，需要把设备停下来。不能停下来的情况下，清洗时要特别注意驱动连接部和搬运部。
- 2、油炸流水线操作盘和驱动马达不能进水。
- 3、各装置装卸时必须要有数人一起完成。
- 4、加黄干油时必须停止设备的运转。
- 5、清洗后油槽中的水必须完全擦去。腐鸡腿油炸设备，腐鸡腿油炸设备厂家