

油炸机节能型 开封油炸机 瑞海自动化科技

产品名称	油炸机节能型 开封油炸机 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

油炸机的安全操作方法：

- 1、开机前检查导热油、棕榈油管路、阀门是否牢固。
- 2、检查电器设施是否正常。
- 3、检查导热油温度和压力是否符合要求。
- 4、应空载启动油炸机滚筒，待棕榈油温度达178 以上方可投料。
- 5、单次投料时间不能大于1分钟，二次投料应间隔3分钟。依此类推。
- 6、如果棕榈油油温上下波动大、掉温快，应缩投料时间或增加投料时间间隔。
- 7、每10分钟应抽样检查一次胡豆的酥脆度。
- 8、注意高温设备防止被。油炸时间现场操作者不能串岗脱岗。油炸机

油炸机为什么要选择真空

一，开封油炸机，就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积膨大，松软。使做出来的产品口感更好。

二，产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。且在真空状态下产品不会氧化。因此不会使产品在滚揉过程中变质。

三，产品在真空状态下物理组织膨松，油炸机材质，有利于辅料的吸收。

山东瑞海自动化欢迎新老客户前来咨询选购油炸机

1、全程油温自动控制，温度从0---230度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。

2、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。

3、采用国际通用的油水混合工艺设计，和普通油相比，更节省食油。

4、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，油炸机节能型，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。

5、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底部漏斗处，油炸机价格，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。油炸机

油炸机节能型-开封油炸机-瑞海自动化科技(查看)由山东瑞海自动化科技有限公司提供。山东瑞海自动化科技有限公司(www.reihai.cn)是一家从事“真空油炸机，清洗烘干设备，巴氏杀菌机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“瑞海自动化科技”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使瑞海自动化科技在休闲食品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！