

肉制品连续式油炸线价格质量材质上乘

产品名称	肉制品连续式油炸线价格质量材质上乘
公司名称	诸城市源晟机械科技有限公司
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街101号
联系电话	15706460646

产品详情

诸城佳美油炸机特点：

自动出料：通过电动提升的方式，炸制完成后自动提升并沥油后自动倒出，减轻工人的劳动强度，保证了产品炸制时间的统一。

自动控温：通过引风机对电控仪表进行控制，当油温高于设定温度时，引风机自动停止。当油温低于设定温度时，引风机则处于工作状态，保证产品的炸制温度，提高了产品质量。

自动过滤：油水分离油炸工艺能使炸制过程中食品中所产生的残渣自动过滤到水中，保证了油面的清洁，延长了产品的保质期。

油炸机机体与燃烧室、引风机、烟囱完全隔开，不影响车间内卫生。

该工艺采取了从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸价的升高，从而延长炸油的使用寿命。肉制品连续式油炸线价格肉制品连续式油炸线价格

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市源晟机械科技有限公司

诸城佳美油炸机产品特点：

先进的油水混合技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。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。适用于的产品有：蚕豆、青豆、花生等坚果类；锅巴、薯片等膨化食品；江米条、猫耳朵、沙琪玛、麻花等面制品；肉块、鸡腿等肉制品；黄花鱼、带鱼等水产品；豆腐干、豆腐泡、鱼豆腐等豆制品等等。肉制品连续式油炸线价格肉制品连续式油炸线价格

诸城美林机械油炸机特点：1，自动卸料：通过电机驱动方式，油炸完成后，自动升降排油后自动排油，减轻工人的劳动强度，肉制品连续式油炸线价格，自动连续煎炸机器报价，保证产品油炸时间的一致性。2自动温度控制：由电子控制仪表控制。当油温高于设定温度时，加热装置停止加热。当油温低于设定温度时，油炸机开始加热。确保产品的油炸温度，提高产品质量。3自动混合：确保产品油炸均匀，防止产品因挤压而相互粘连。

肉制品连续式油炸线价格质量材质上乘由诸城市源晟机械科技有限公司提供。诸城市源晟机械科技有限公司（www.zcyuansheng.com）位于山东省潍坊市诸城市舜王街道站前街101号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城源晟机械在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。诸城源晟机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。诸城源晟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.zdyzlsx.com）还是从事燃煤油炸单机，海产品油炸机，坚果类半自动油炸机的厂家，欢迎来电咨询。