

全自动油炸锅 搅拌式油炸锅 翻滚式油炸锅 不锈钢材质干净卫生

产品名称	全自动油炸锅 搅拌式油炸锅 翻滚式油炸锅 不锈钢材质干净卫生
公司名称	商丘福达食品机械有限公司
价格	1380.00/台
规格参数	品牌:福达 型号:FTZG-400 产地:河南商丘
公司地址	河南省商丘市梁园区八一西路
联系电话	15660713820 15660891889

产品详情

全自动油炸锅 搅拌式油炸锅 翻滚式油炸锅 不锈钢材质干净卫生

隧道油炸机基本结构:本配备有油温自动控制系统,自动提升系统,加热系统,网带输送系统,自动抽渣系统.适用于各类油炸食品.

隧道油炸机特点:

- 1.自动进料,自动出料,自动抽渣,自动翻滚搅拌,省油,省燃料.
- 2.网带输送系统带有自动搅拌功能,使食品油炸更均匀,色彩更鲜艳
- 3.自动抽渣系统,可以实现边油炸边抽渣。让油炸马上得到过滤，彻底解决清渣难的问题，并有效防止黑油、坏油、油酸的产生。

4.本油炸锅高效,节能,产量高,省时省工,极大的降低成本.

防止黑油坏油三大措施：

一：一次装油量少，我们达到同行业同款产品节油近一半的效果。以有效的6米油炸长度为例，放油量仅为1000多斤。每天可以注入新油，保持油的耐用性。

二：边油炸边滤渣。可以边油炸边滤渣，也可以工人中午饭一个小时可以实现全锅循环过滤三遍。

三：下班后，空锅降温系统。下班后无料坯下油锅，油会较长时间处于高温状态，也会让油容易变坏。本油炸锅降温，淘汰自然冷却，真正让温度快速降下来。

我们公司隧道油炸机专门针对流水线大量生产使用。前段配合输入网带接到客户的成型机入口，通过本油炸机自动炸好产品，后续可以直接相关机型如：自动喝浆机后续工艺设备，或者冷却带等。整个环节从成型、油炸、后续加工、冷却不需任何人工操作自动完成，大大节省人工成本。适合炸各种油炸食品，成功案例有：三刀、桔饼、角蜜（梅豆角）、麻辣花生、锅巴、薯片、鸡块、个鸡、鱼块、牛肉等。

整体流水线根据厂方和工艺专门设计（长度、宽度、温度等）、并上门安装调试，可以转弯放置。

全自动油炸锅 搅拌式油炸锅 翻滚式油炸锅 不锈钢材质干净卫生