

搅拌式油炸锅 全自动油炸锅不黑油不坏油

产品名称	搅拌式油炸锅 全自动油炸锅不黑油不坏油
公司名称	商丘福达食品机械有限公司
价格	6000.00/台
规格参数	品牌:福通食品机械 型号:FTYZ-120 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

搅拌式油炸锅 全自动油炸锅不黑油不坏油

1)、全自动温度控制，设置好必须的温度，温度控制器会依据具体水温全自动调节，不用人力。对职工技术标准不太高且增加油的使用时间，节约很多成本费。

油渣全自动分离出来，全自动过虑：不用清除锅中里的油，立即从底端释放煎炸，不用释放所有的油。省时方便，且有储存煎炸位置，可炸制各种油炸食物，也可煮制各种水焯食品类。

、电动式进料。煎炸好以后，按键操纵，整框的食品类会全自动进料。下边有接料仓，食品类滑掉到制订的器皿里。3)、环保节能，该油炸机加温管路从油正中间根据，让发热量无从消耗，所有用于加温油的温度。与传统式锅对比可节约原煤65%之上，实践经验，传统式锅炸一斤蜜三刀需2-2.5两原煤，此锅仅用0.5-0.6两原煤。只此一项就可以两月就把油炸机的钱所有省出去。4)、着火快，炸制的食品类，色鲜香正，色调始终如一，不出现火锅老油状况生产量高，因为温度自动控制系统，一般职工都可以站锅实际操作。

5)、依据油炸食物不一样，大家配套设施有专业专用工具。炸糖糕、猫耳朵、馍片等较为轻的食品类情况下，能够 无需拌和，色调匀称一致。

避免 黑油坏油三大对策：

一：一次装油量少，大家做到同业竞争相同商品省油近一半的实际效果。以合理的6米煎炸长短为例子，放剩余油仅为1000斤重。每日能够 引入新油，维持油的耐用度。

二：边煎炸边除杂。能够 边煎炸边除杂，还可以职工午饭一个小时能够 完成全锅循环系统过虑三遍。

三：下班了，空锅降温系统。下班了无料坯下油锅，油会长时间处在高温情况，也会让油非常容易受到影响。本油炸机减温，取代当然制冷，真实让温度迅速降下去。