

## 自动出料油炸机 自动控制高低温

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 自动出料油炸机 自动控制高低温                     |
| 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<br>型号:FTYZ-120<br>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

### 自动出料油炸机 自动控制高低温

我们公司油炸设备从单机到生产线分小型、中型、大型三种档次。大小分40多个型号。有炸麻花专用机型（针对麻花油炸时出料不及时颜色会不同，要让麻花颜色一致。面渣少，口感酥等特点设计的麻花炸锅）

加热方式分电热锅、燃烧机用锅（天然气、柴油、甲醇、颗粒等）；

内部分全油、水油分离；

环境不同有室内，室外整体分体加热；

面渣不同分渣多用锅、渣少用锅；

等等还有很多不同分类方式 可以根据客户的油炸食品，要求产量，工艺要求，环境要求，厂房情况进行量身定做。电脑控制油炸锅

### 肉制品油炸锅

商丘福达油炸锅1.怕黑油！！！先进的技术，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。

2.怕高成本！！！节能，该油炸锅加热管道从油中间通过，让热量无处浪费，全部用来加热油的温度。

3.怕食品质量差！！！起温快，炸制的食品，色鲜味正，颜色始终如一，不出现老油现象产量高，由于

温度自动控制，一般工人都可站锅操作。

与油水分离油炸机对比：不会油溢出，避免了由于油渣的沉淀，使水碰到加热管变成水蒸气，把油顶出，发生事故。同时我公司本款油炸机同样可以达到非油炸部分油温不超过100度，不浪费油同时避免了危险，同时避免了不及时清理油渣，油渣会变臭的问题。某些产品可以用油水分离的，比如肉块等，还有集中可以用的。而且效果更好。河北油炸锅具体根据自己的产品特点选择设备，需要通话，可以回拨。  
新升级油炸锅

型 号: FDYG60-120

产 量: 280公斤/小时

功 率: 150W

电 压: 220v

外型尺寸: 150\*90\*145cm

机器重量: 约350公斤

自动出料油炸机 自动控制高低温

欢迎来到商丘市福达食品机械有限公司网站，我公司位于商人、商品、商业的发源地—商丘市。具体地址是河南商丘梁园区梁园区金桥路与永新路交叉口西300米

主要经营主要产品为食品机械,全自动绿豆糕机,半自动绿豆糕机,桃酥机,麻花机,法饼机,糕点成型机,油炸锅系列,焙烤系列,蜜三刀机,红桔饼机,蜜角机等.绿豆糕成型机;油炸锅;蜜三刀机;烤箱;开口笑机;桃酥机;江米条成型机;红桔饼成型机;糕点成型机;饼干成型机;油炸机;网带式油炸机;蜜角成型机;绿豆糕机。

自动出料油炸机 自动控制高低温