

TSHS 總興實業股份有限公司

TEL:+886-7-6166555(operator)

E-mail:machine@tshs.com.tw

FAX:+886-7-6169555

www.tshs.com.tw

具有二高三省的特色
顧及食品衛生及操作安全
保有優良的生產品質
擁有德、美等多國多項發明設計專利



適合油炸多種產品
包含片狀、條狀、顆粒狀、不規則狀等



自動連續式 油炸機

廣泛應用於一般油炸需求



SINCE 1965.
TSHS 官方網站



產品介紹

自動連續式油炸機依據食品加工生產衛生的要求條件選擇用不鏽鋼製作以確保衛生，且能提高設備耐用度。連續式油炸機最麻煩的是使用後的清潔，往往需要人員使用2小時以上的時間清洗設備。鑒於客戶的使用經驗與反饋，我們增加了CIP自動清洗系統，可以減少人力清洗的時間，並設有煙罩及機台自動升降，方便在清洗中可以清洗壁面死角，使保養更為便利，煙罩亦可避免產品品質在生產過程環境中受有汙物質掉落之影響。總興公司的連續式油炸機採用多媒體觸控屏幕，整合多樣生產時的即時電流與電壓監控，由曲線圖表分析各項數值，其包含的監測內容有輸送帶電流顯示及曲線、泵浦電流顯示、曲線及電壓顯示曲線。觸控屏幕也可以查詢歷史異常警報紀錄，了解設備使用狀況。當蜂鳴器響起時，觸控屏幕將會顯示異常發生的原因，並可以得知如何故障排除。總興公司的自動連續式油炸機連結網路提供遠端服務，可以即時線上監控、修改程式、修復或更新系統、檢修軟體等服務，省去設備異常需要等待原廠工程人員前往檢修的時間。

產品安全機制

總興公司的自動連續式油炸機符合CE歐盟的安全法規，操作上有多處防呆保護機制，避免設備在操作中因為人員不熟悉而誤觸所產生的風險。油炸機兩側各設有一組緊急停止開關，當設備操作過程中發生任何危險情況時，可立即停止設備所有動作避免異常問題惡化。自動連續式油炸機配備循環油流體壓力保護，避免泵浦空轉等情況。油管設有壓力保護機制，當油管中沒有任何的流體，泵浦將無法啟動；燃燒機室備有過溫保護系統，避免設備空燒情況；自動恆溫控制系統，依不同產品的油炸溫度及時間做調整以確保油溫的維持。

油炸適用品項

肉品、裹漿/裹粉產品、海產
餃子、春捲、蔬菜、印度食品
堅果產品、調味料加工
休閒食品、素食品加工
火鍋料加工產品
等等

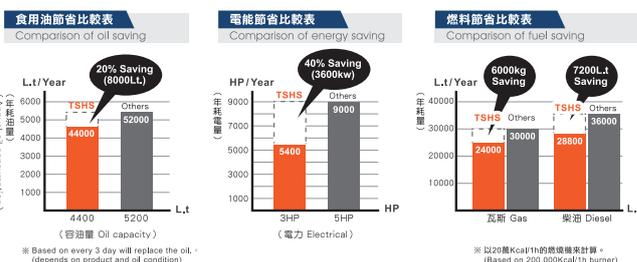
生產流程

入料→油炸→脫油→調味→冷卻→包裝



產品特性

- 全機採不鏽鋼製，美觀、衛生、耐用。
- 煙罩、機台自動升降方便保養清洗。
- CIP自動清洗系統。
- 啟動順序防呆設計，避免誤動作。
- 循環油路配備壓力保護，避免泵浦空轉。
- 標準緊急停止按鈕，可立即停止設備運轉。
- 自動恆溫控制系統，依產品自由調整溫度。
- 燃燒室配備過熱保護，避免設備超溫狀況。
- 警報歷史紀錄查詢。
- 油炸時間可依產品特性調整。

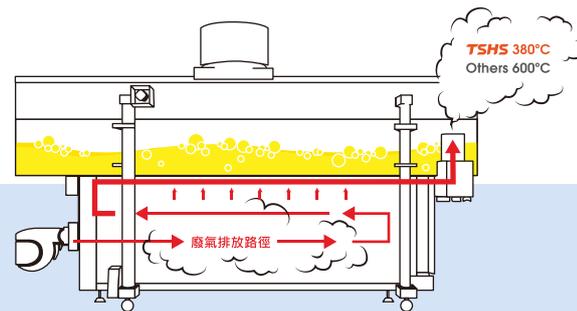


“ 總興實業的富來應系列油炸機 ” 擁有獨家發明設計「2高3省」的功能

2高：熱能回收率高及熱能交換率高。

熱能回收率高：總興公司對於任何一點能源的浪費也不會忽視，對於排氣的廢熱能夠有效的利用，有效回收熱能達20%。

熱能交換率高：富來應系列油炸機獨有的熱傳導設計中能有效提升熱交換效率。由廢氣排放溫度來看，富來應系列油炸機廢氣排放溫度約為400度，與他牌廢氣排放溫度達600多度相比，富來應系列油炸機廢氣排放溫度能降低約200度，證明熱交換效率有效提高。

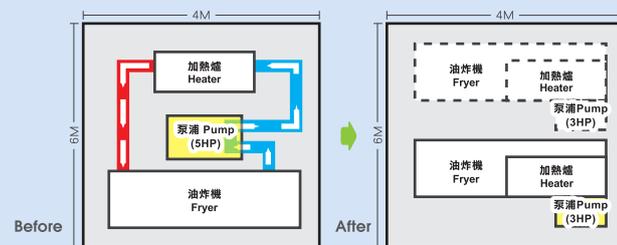
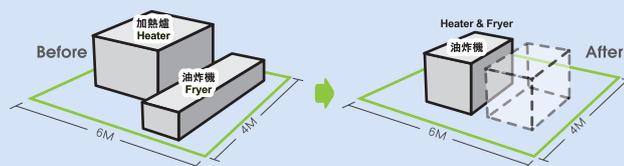


3省：節省佔地空間、節省用油容量以及節省使用能源。

節省佔地空間：透過總興獨創的發明專利，將原本外置的加熱室收納至與油炸機合而為一，整體生產線佔地空間可節省達40%。

節省用油容量：在總興的獨有設計中，將原本暴露在外的油管内收納至機體內部，縮短油管的使用長度。油管長度的縮短也等於節省油使用量。也因此我們能為您節省20%的設備容油量。

節省使用能源：油管的縮減也帶來了另一個好處，泵浦需要的揚程數更小，選用的泵浦相對縮小，也因此能大幅節省能源消耗達40%。



產品相關設備資訊

加熱能源：①天然氣瓦斯、②液化瓦斯、③柴油、④熱煤油系統、⑤蒸汽

循環系統：採耐高溫泵浦可作24小時熱油循環之使用

控制系統：數位式油炸溫度及油炸時間顯示

過濾系統：①連續式粗過濾裝置，可濾除油炸殘渣延長油炸油使用壽命

②底部刮渣，去除沉澱特性之殘渣

機械規格		Mechanical specifications						【公制 Metric Units】		
型式 Model	尺寸 Size : mm			有效油炸空間 Effective Frying Space	馬力 Hp.	熱量 Calories	食用油 Cap. of. edible oil	產能 Production capacity		
	L	W	H					豌豆 green peas	花生 Peanuts	小食品 Snacks
FRYIN-302-E	3450	2350	1950	2600x820x70	3	200000 kcal/1hr	440LT	110kg/hr	480kg/hr	300kg/hr
FRYIN-402-E	4950	2350	1950	4100x820x70	5	300000 kcal/1hr	650LT	150kg/hr	650kg/hr	550kg/hr
FRYIN-602-E	6450	2450	2070	5890x820x70	7.5	400000 kcal/1hr	850LT			

機械規格		Mechanical specifications						【英制 Imperial Units】		
型式 Model	尺寸 Size : in			有效油炸空間 Effective Frying Space	馬力 Kw.	熱量 Calories	食用油 Cap. of. edible oil	產能 Production capacity		
	L	W	H					豌豆 green peas	花生 Peanuts	小食品 Snacks
FRYIN-302-E	135.8	92.5	76.8	102.4x32.3	2.25	793600 BTU	116 gal	243 lb/hr	1058 lb/hr	661 lb/hr
FRYIN-402-E	194.9	92.5	76.8	161.4x32.3	3.75	1190400 BTU	171 gal	331 lb/hr	1433 lb/hr	1213 lb/hr
FRYIN-602-E	235.9	96.5	81.5	231.9x32.3	5.59	1586940 BTU	225 gal			