



# FRYIN -201 富來應 201油炸機



「FRYIN-201」是一款體積小、能源耗損低的連續式油炸機，適合店面、餐廳、中央廚房及初次導入連續式設備的食品業者使用。其特性能因應少量多樣的油炸需求，協助達成生產自動化、提升產量、縮短油炸時間、降低人力成本、改善作業環境並提升產品品質。

FRYIN-201 配備可自動升降的油煙蓋，免除人工拆卸。內建 CIP 清洗系統，清潔維護更便利。過濾系統可延長油品壽命；輸送帶速度可依產品調整。加熱系統採瓦斯加熱並搭配恆溫裝置，確保油溫穩定。並配置緊急保護裝置，保障操作安全。

總興實業的富來應系列油炸機具備獨家「二高三省」設計。二高：高熱能回收率與高熱能交換率。透過有效運用排氣廢熱，可回收約20%能量；獨特熱傳導設計提升交換效率，使廢氣排放溫度降低約200度。三省：省空間、省油量、省能源。加熱室與油炸機整合，可節省約40%佔地面積；將原本暴露的油管收納至機體內，縮短油管的使用長度，可減少20%容油量，同時可使用較小泵浦，進一步降低約40%能源消耗。

## 產品優勢 FEATURES



連續式  
小型設備



迴圈油路  
壓力感測



過熱保護裝置



CIP  
自動清洗系統



溫度控制  
監視顯示



警報歷史紀錄

# 適用種類

## APPLICABLE PRODUCTS

**肉品海鮮：**適用於 雞翅、鹹酥雞、排骨酥、雞皮、花枝丸、餃子、可樂餅、甜不辣、天婦羅…等肉魚類食品。

**冷凍食品：**適用於 雞塊、薯條、魚豆腐、火鍋料、蘿蔔糕…等半熟成冷凍食品。

**休閒食品：**適用於 蝦餅、膨化食品、堅果類、青豆、洋芋片、香蕉片、油炸脆麵…等休閒零食。

**素食食品：**適用於 素肉、豆腐、豆皮、麵輪、油條、菜丸子…其他需經油炸成型食品。

**其他食品：**FRYIN-201 小型連續式油炸機適用於全面性油炸食品。

# 應用實例

## APPLICATION



蝦餅



排骨酥



三角豆腐



雞翅



花枝丸



春捲

# 榮獲獎項

## AWARDS



榮獲2024年  
經濟部產業發展署主辦  
「智慧化產品競賽」特優獎

# 多國專利認證

## PATENTED IN MANY COUNTRIES



台灣



美國



德國



中國



印度



泰國



馬來西亞



印尼

# 設備規格 SPECIFICATIONS

設備尺寸 (LxWxH mm)	有效油炸空間 (LxWxH mm)	燃燒機 熱量	循環泵浦 馬力	網帶馬達 馬力	容油量
2940x1680x1800	1990x490x70	100,000 kcal/hr	2Hp 60Hz	1/4 Hp	約200 L