



FRYIN 201-E 富來應 201油炸機



「FRYIN-201」是一台多功能體積小、能源耗損率低的連續式油炸機，適合食品店面、餐廳、中央廚房及初進入連續式生產的食品業者使用。

「FRYIN-201」連續式油炸機的油煙蓋可自動升降，不需人工拆卸。配有CIP系統，易於清洗維護。擁有過濾系統，可延長油品壽命。

輸送帶可依產品調節速度，加熱系統採用瓦斯加熱，並內設恆溫裝置維持油炸溫度。當油炸機過熱時會啟動緊急保護裝置，即時守護操作者的安全。

「FRYIN-201」連續式油炸機適用少量多樣的油炸食品。可有效幫您達成自動化、增加產量、縮短油炸時間、降低人力成本、改善生產環境、提高產品品質等目標需求。

產品 優勢 FEATURE



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

油炸機適用種類

APPLICATION OF FRYER

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：總興 FRYIN-201-E 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



雞塊



唐揚雞



雞翅



花枝丸



春捲

多國專利認證

PATENTED IN MANY COUNTRIES



美國



台灣



中國



印度



泰國



馬來西亞



印尼



德國

設備規格

MECHANICAL SPECIFICATIONS

設備尺寸 (L*W*H)	有效油炸空間	馬力	重量	熱量	容油量
2912*1681*1501 (mm)	2275*510*60 (mm)	2HP60Hz	836kg	100000kcal/hr	約200L