



FRYIN SERIES OIL FRYER

富來應系列油炸機



總興公司擁有專精的加熱技術，所生產的連續式油炸機適合油炸多種產品，從片狀、條狀、顆粒狀到不規則狀的產品皆可。總興公司的連續式油炸機具有「二高三省」的特色，並擁有德國、美國…等多國發明設計專利，讓客戶在顧及食品衛生及操作安全時，仍能同時保有優良的生產品質。

依據食品生產衛生的要求，全機採不鏽鋼製作以確保衛生。我們擁有CIP自動清洗系統，有效減少人力清洗的時間，並設有油煙蓋自動升降系統，可避免產品品質受到環境中汙染物質掉落的影響。設備亦設有自動恆溫控制系統，可依不同產品的油炸溫度及時間做調整，以確保油溫的維持。此外，我們也採用多媒體觸控屏幕，整合多樣生產即時監控，並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，省去設備異常需等待原廠工程人員前往檢修的時間。

產品 優勢 FEATURE



節省佔地空間



節省用油容量



節省使用能源



熱能回收率高



熱能交換率高



自動清洗系統

油炸機適用種類

APPLICATION OF FRYER

肉品海鮮：適用於 雞腿、排骨肉、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。

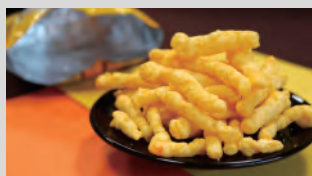
休閒食品：適用於 玉米條、膨化食品、堅果類、青豆、洋芋片、香蕉片、油炸脆麵…等休閒零食。

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

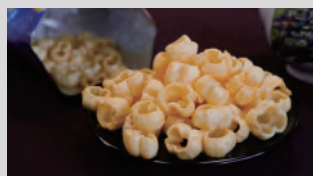
其他食品：總興公司連續式油炸機適用於全面性油炸食品。

應用實例

APPLICATION



玉米條



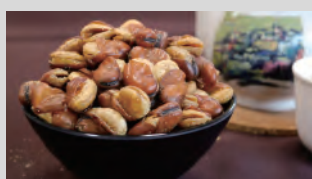
膨化食品



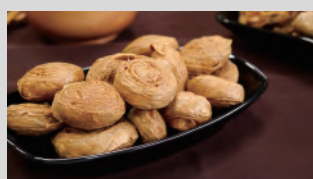
洋芋片



點心麵



蠶豆



素食麵輪



三角豆腐



炸雞腿

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

型號	設備尺寸(L*W*H mm)	有效油炸空間(mm)	馬力	熱量	容油量
FRYIN-201	2912*1681*1501	2275*510*60	1HP/2HP	50000kcal/hr	約200L
FRYIN-302	3450*2350*1950	2600*820*70	3HP	200000kcal/hr	440L
FRYIN-402	4950*2350*1950	4100*820*70	5HP	300000kcal/hr	650L
FRYIN-602	6450*2450*2070	5890*820*70	7.5HP	400000kcal/hr	850L