



# 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。

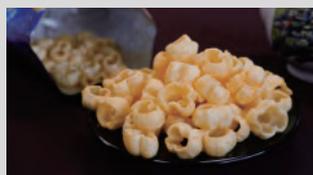
**其他食品：**總興公司連續式油炸機適用於全面性油炸食品。

# 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