



# FRYIN-K OIL FRYER FRYIN-K 系列油炸機



FRYIN-K系列連續式油炸機專為符合歐洲 CE 安全規範與國際食品加工標準而設計，確保在性能、品質與安全性上皆領先業界。全機採用包覆型設計，外觀簡潔流暢，有效防止油漬與粉塵堆積，讓日常清潔與維護更輕鬆。管路、零配件與電控箱皆巧妙配置於機體內部，避免外露造成的潛在安全風險，確保生產環境的安全與整潔。

可選配智能監控與管理系統，即時掌握生產狀態，讓操作人員隨時監測油炸溫度、時間與產量，確保每批產品品質一致且穩定。憑藉其全方位安全防護與智慧化監控功能，FRYIN-K系列不僅是食品產線的高效核心設備，更是企業穩定品質與提升產能的可靠夥伴。

總興實業的連續式油炸機具備獨家「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



符合CE安全規範



多重安全裝置



油渣過濾系統



智慧系統管理



包覆型設計  
清潔更方便



專利  
內爐式設計

# 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：**總興實業的連續式油炸機適用於全面性油炸食品。

# 應用實例

## APPLICATION



蝦餅



木薯片



泰國米餅



排骨



裹漿茄子



黑輪

# CE 驗證

## CERTIFICATE



# 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

型號	設備尺寸 (LxWxH mm)	有效油炸空間 (mm)	燃燒機熱量	循環泵馬力	容油量
FRYIN-302K	3750x3000x2100	2900x820x70	200,000 kcal/hr	3 Hp	475 L
FRYIN-402K	4950x3100x2000	4100x820x70	300,000 kcal/hr	5 Hp	650 L