



FRYIN SERIES OIL FRYER

富來應系列 油炸機



總興實業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。且擁有德國、美國…等多國發明設計專利，讓設備設計在兼顧食品衛生與操作安全的前提下，仍可維持優異的生產品質。

依食品衛生規範，所有食品接觸面皆採不鏽鋼製造。設備配備可自動升降的油煙蓋，免除人工拆卸；內建 CIP 清洗系統，使清潔維護更為便利。油炸機亦具自動恆溫控制，可依不同產品調整油炸溫度與時間。此外，搭載多媒體觸控螢幕，整合生產監控並可連結網路提供遠端服務，大幅縮短設備異常時等待原廠檢修的時間。

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



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



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



玉米條



膨化食品



洋芋片



點心麵



蠶豆



三角豆腐

榮獲獎項

AWARDS



FRYIN-302

榮獲經濟部國際貿易署主辦
2017年「台灣精品獎」

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

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-302	3750x2300x2000	2900x820x70	200,000 kcal/hr	3 Hp	475 L
FRYIN-402	4950x2400x2000	4100x820x70	300,000 kcal/hr	5 Hp	650 L
FRYIN-602	6450x2450x2000	5650x820x70	400,000 kcal/hr	7.5 Hp	850 L