

**TSHS** 總興實業股份有限公司

TEL:+886-7-6166555(operator)

E-mail:machine@tshs.com.tw

FAX:+886-7-6169555

www.tshs.com.tw

顧及食品衛生及操作安全

保有優良的生產品質

適合油炸多種產品

包含片狀、條狀、顆粒狀、不規則狀等



# 連續式高產量 油 炸 機

廣泛應用於一般油炸需求

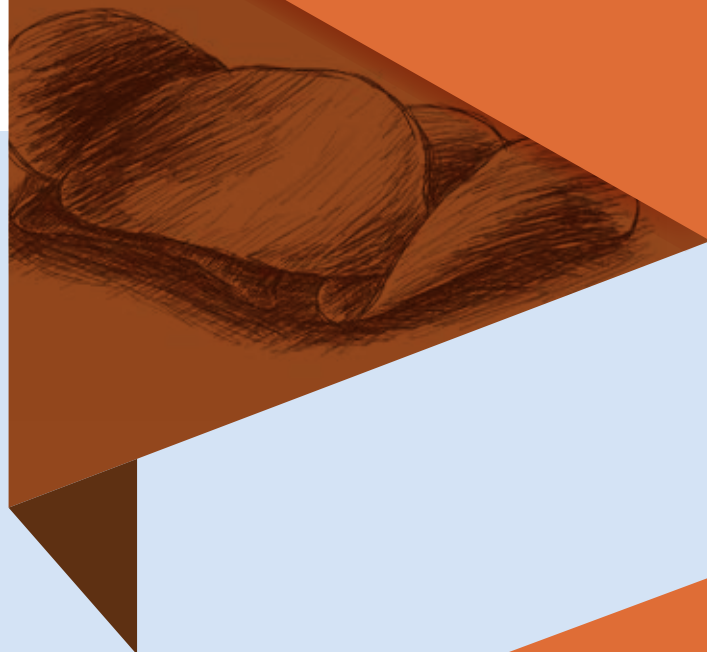


SINCE 1965.  
TSHS 官方網站



## 產品介紹

連續式高產量油炸機依據食品加工生產衛生的要求條件選擇用不鏽鋼製作以確保衛生，且能提高設備耐用度。自動油炸機最麻煩的是使用後的清潔，往往需要人員使用2小時以上的時間清洗設備。鑒於客戶的使用經驗與反饋，我們增加了CIP自動清洗系統，可以減少人力清洗的時間，並設有煙罩及機台自動升降，方便在清洗中可以清洗壁面死角，使保養更為便利，煙罩亦可避免產品品質在生產過程環境中受有汙物質掉落之影響。總興公司的連續式高產量油炸機採用多媒體觸控屏幕，整合多樣生產時的即時電流與電壓監控，由曲線圖表分析各項數值，其包含的監測內容有輸送帶電流顯示及曲線、泵浦電流顯示、曲線及電壓顯示曲線。觸控屏幕也可以查詢歷史異常警報紀錄，了解設備使用狀況。當蜂鳴器響起時，觸控屏幕將會顯示異常發生的原因，並可以得知如何故障排除。總興公司的自動連續式油炸機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，省去設備異常需要等待原廠工程人員前往檢修的時間。



## 油炸適用品項

肉品油炸、裹漿/裹粉產品油炸、海產油炸、餃子油炸、春捲油炸、蔬菜油炸、堅果產品油炸、休閒食品油炸、印度食品油炸、調味料加工、素食加工、火鍋料加工產品，及廣泛應用於一般油炸需求。

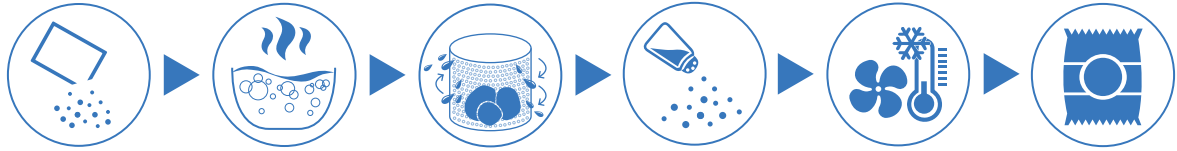
## 產品特性

- 全機採不鏽鋼製，美觀、衛生、耐用。
- 煙罩、機台自動升降方便保養清洗。
- CIP自動清洗系統。
- 啟動順序防呆設計，避免誤動作。
- 循環油路配備壓力保護，避免泵浦空轉。
- 標準緊急停止按鈕，可立即停止設備運轉。
- 自動恆溫控制系統，依產品自由調整溫度。
- 燃燒室配備過熱保護，避免設備超溫狀況。
- 警報歷史紀錄查詢。
- 油炸時間可依產品特性調整。



## 生產流程

入料→油炸→脫油→調味→冷卻→包裝



### 產品安全機制

總興公司的自動連續式油炸機設置多處防呆保護機制，避免設備在操作中因為人員不熟悉而誤觸所產生的風險。自動油炸機兩側各設有一組緊急停止開關，當設備操作過程中發生任何危險情況時，可立即停止設備所有動作避免異常問題惡化。連續式高產量油炸機配備循環油路壓力保護，避免泵浦空轉等情況。油管設有壓力保護機制，當油管中沒有任何的流體，泵浦將無法啟動；燃燒機室備有過溫保護系統，避免設備空燒情況；自動恆溫控制系統，依不同產品的油炸溫度及時間做調整以確保油溫的維持。



### 產品相關設備資訊

- 加熱能源：①天然氣瓦斯、②液化瓦斯、③柴油、④熱媒油系統、⑤蒸汽
- 循環系統：採耐高溫泵浦可作24小時熱油循環之使用
- 控制系統：數位式油炸溫度及油炸時間顯示
- 過濾系統：①連續式粗過濾裝置，可濾除油炸殘渣延長油炸油使用壽命  
②底部刮渣，去除沉澱特性之殘渣

#### 機械規格

#### Mechanical specifications

【公制 Metric Units】

型式 Model	尺寸 Size : mm			有效油炸空間 effective frying space	馬力 Hp.	熱量 calories	食用油 edible oil
	L	W	H				
<b>FRYIN-803</b>	9480	4470	2800	8600 x 1020	25	1500000 kcal/hr	1750 LT

#### 機械規格

#### Mechanical specifications

【英制 Imperial Units】

型式 Model	尺寸 Size : mm			有效油炸空間 effective frying space	馬力 Kw.	熱量 calories	食用油 edible oil
	L	W	H				
<b>FRYIN-803</b>	373.2	176.0	110.2	338.6 x 40.2	18.64	5951026 BTU/hr	462 gal