

# JCT41 真空油炸機



## 特色

- 目前台灣市場最大型的真空油炸系統。
- 蒸汽噴射器設計，取代傳統高馬力的助力真空泵達到生產成本最佳化。
- 蒸氣噴射器為全不鏽鋼材質，可以長年使用且不需另外保養。
- 採用PLC及人機觸控面板，提供多段參數記憶，製程標準化。
- 油炸於真空低溫狀態，保持食材新鮮度並且油脂可以重複使用不必替換。
- 適用於各式蔬果、海鮮、水果類產品。



**金長田企業有限公司**  
Jing Charng Tane Enterprise Co., Ltd.

一廠:新北市新莊區三和路18之13號 T +886.2.29030523  
二廠:新北市新莊區壽山路63之6號 T +886.2.29017130  
www.mchine.com.tw jctmchine@gmail.com