

鸡排油炸机 油炸机 惠乐食品机械

产品名称	鸡排油炸机 油炸机 惠乐食品机械
公司名称	诸城市惠乐食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区顺安社区
联系电话	13793648165 13793648165

产品详情

油炸流水线 简介：

(1) 先进的油水一体技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，油炸机，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，鸡排油炸机，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。

(2) 先进的机械配置和控制，能始终保持良好的工作状态，不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定，色、香、味统一。

(3) 本机的自动过滤能够大大延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，产品炸制过程中所消耗的油相当于产品所吸收的油，节油效率毋庸置疑。

(4) 先进的加热系统更大限度的避免了能源浪费，节约大量的能源支出。

(5) 本机连续工作的实现提高了单位工作效率，有效降低了单位成本，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。

(6) 采用本设备能大幅度提高产品质量，降低生产过程中发生的各项成本，使您的产品更具市场竞争力。

自动化连续油炸机

整机采用进口不锈钢材料，自动过滤残渣，炸多重食品不串味。

适用于中、大型油炸食品加工企业使用，广泛应用于肉块、炸鸡翅、肉制品、锅巴、水产、蔬菜、面食等油炸食品加工。

设备以电、煤、导热油或者为加热能源，整机采用食品机械材料制造。

操作简单、安全、易清洗、维修方便、节省油耗。全部采用网带或者吊钩输送产品变频或电磁调速。内部采用先进的油水混合技术或者采用全油过滤等技术，彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上解除了传统油炸机的弊端，进而引导了新世纪的饮食新时尚。

连续油炸线自动化程度高、产量高、炸制的产品质量高。是中、大型油炸食品加工企业的理想设备。

适用于的产品有：蚕豆、青豆、花生等坚果类；锅巴、薯片等膨化食品；江米条、猫耳朵、沙琪玛、麻花等面制品；肉块、鸡腿等肉制品；黄花鱼、带鱼等水产品；豆腐干、豆腐泡、鱼豆腐等豆制品等等。

- 1、全程油温自动控制，温度从0—300度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。
- 2、加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，不会影响油炸工作，并设有止回阀，这样就解决了在加水过程中如果停水，把油倒流到水管中的问题。
- 3、低部水设有测温装置，水温显示一目了然，而且，还可设定水温，与测量水温相比较，高于设定温度时，可采取冷却措施。提前预防水沸腾现象的发生。（特殊品种还设有自动冷却功能）
- 4、油水分离面设有观察玻璃管和放油阀检测装置。水位线可以较准确。
- 5、采用国际通用的油水混合工艺设计，和普通油相比，更节省食油。延长食油的使用周期，没有炭化油的产生，节约用油50%，半年就可收回设备投资。
- 6、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，自动油炸机，产品质量档次明显提高，食品油炸机，并且解决了油炸食品酸化超标问题。
- 7、采用该油炸设备，在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入低部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。
- 8、一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。
- 9、先进的机械传送和变频调速系统，使该设备适用于炸制各类食品（如豆腐、分割肉、肉饼、丸子、鸡柳、锅巴、鱼类等）。
- 10、先进的加热系统，油池采用保温技术，既节约能源，又提高了工作效率。降低了单位成本。油水界面部分采用通风管散热，大大延长了炸油的使用寿命。对油的上层部分进行加热，下层冷却，防止水温过高、沸腾。油水分别排放，更便于清渣换油。
- 11、双层网带，避免产品漂浮，使食品炸制更加均匀。
- 12、上面的电动葫芦，可以将网带自动提起，方便清洗，大大提高了工作效率，减少了人工劳动强度，而且干净卫生。

鸡排油炸机-油炸机-惠乐食品机械(查看)由诸城市惠乐食品机械有限公司提供。诸城市惠乐食品机械有限公司实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。惠乐食品机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！