

油炸流水线设备 惠乐食品机械 食品油炸流水线

产品名称	油炸流水线设备 惠乐食品机械 食品油炸流水线
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

油水混合油炸机

油水混合油炸机

1.功能

油炸机采用油水混合设计。

2.设备参数

- 1) 设备外部尺寸长9000mm 宽1000mm 高2400mm
- 2) 油炸槽长 7800mm 宽 1120mm 深 370mm
- 3) 油炸槽采用厚2.5mm 304制作。
- 4) 外部保温采用厚60mm硅酸铝，外包装为厚0.8mm 304制作。
- 5) 立柱架体采用80mm × 80mm × 3mm 304方管焊接。
- 6) 外包装采用厚1.0mm304板制作
- 7) 网带架体采用厚3mm 304不锈钢折制。
- 8) 上网带架采用3mm 304钢板制作
- 9) 网带采用螺旋网带宽1000mm链条31.75mm 丝1.4mm丝距10mm节距14mm轴直径10mm轴距100mm材质为304 网带采用涂弗防止粘连。

- 10) 设计双层网带可同时输送使上浮产品达到定时油炸的目的。
- 11) 加热方式为电加热，功率300kw，10组。
- 12) 设计二套同步螺旋提升可同时提升烟罩网带以方便清洗。
- 13) 烟罩采用整体式设计二个排油烟孔，排烟口直径300mm。
- 14) 传动系统采用两套单独传动可实现传动流畅。
- 15) 采用变频调速，网带速度可实现任意调整
- 16) 采用不锈钢配电箱。 ，电器采用德力西品牌温控厦门宇电品牌。
- 17) 大功率控制采用调压模块，可减少电火花产生。

油炸流水线的特点介绍

- 1、电动提升系统，提升运行平稳，可靠性高，方便工人对机体内进行清理和维护；自动排油烟系统，保证车间内有一个良好的工作环境。恒温连续生产，保证食品的炸制均匀。
- 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，油炸食品加工流水线，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。

适用于的产品有：蚕豆，青豆，食品油炸流水线，花生等坚果类，锅巴，薯条薯片等膨化食品，江米条，猫耳朵，麻花等面制品，鸡排，自动食品油炸流水线，鸭翅，鸭爪，油炸流水线设备，猪蹄，鸡腿丸子等肉制品，黄花鱼，带鱼小鱼仔，鲑鱼段等水产品，还有各种丸子，鸡翅，鸡米花牛的各种挂浆裹粉的产品的油炸，还有蔬菜的过油等客户的批量生产。以电为加热能源操作简单，炸出的食物不但色、香、味俱佳，外观干净美观，同时提高了产品的质量和产量，延长货架期。

油炸流水线设备-惠乐食品机械(在线咨询)-食品油炸流水线由诸城市惠乐食品机械有限公司提供。油炸流水线设备-惠乐食品机械(在线咨询)-食品油炸流水线是诸城市惠乐食品机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：高安福。