

# 油炸流水线 惠乐食品机械 薯条油炸流水线

产品名称	油炸流水线 惠乐食品机械 薯条油炸流水线
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

### 鱼豆腐油炸机、豆类食品全自动油炸流水线

炸油自动恒温的鱼豆腐油炸机，鱼豆腐油炸流水线的加热方式采用电加热加热时采用递减式加热可以做到节省能源的优势，在刚开始的加热油温加热管可全部快速进行加热处理，可达到迅速升温的效果，达到油炸的温度后即可递减加热使炸油保持在恒温的状态下，减少不必要的能源消耗。

鱼豆腐油炸机的设计结构紧凑合理，操作简单，运行平稳，日常清洁卫生方便，维护保养简单。设计时充分考虑到食品安全卫生问题，不存在卫生死角，深受广大用户及使用员工的推崇及热爱，佳特牌鱼豆腐油炸机可以满足不同用户的需求情况，该款设备的油炸截获采用硅酸铝保温棉保温，保温厚度40mm，保温棉用白铁皮包装，铆钉固定，防止热量流失，同时保证车间工人的人身安全。整体采用4mm厚40×60方管作为主体支架，分段整体固定，保证设备长时间受热不变形。设备外部用1mm厚不锈钢拉丝板做装饰板，花生米油炸流水线，保证设备的整体美观。

鱼豆腐油炸机采用先进的油水混合油炸技术，彻底改变传统油炸设备的结构。科学的利用植物油与动物油的比重关系，使所炸肉类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样中上层工作油始终保持纯净；采用从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解煎炸油的氧化程度，抑制酸价的升高，从而延长煎炸油的使用寿命。的产品工艺和科学的产品结构是用户节省能源。

炸油自动恒温的鱼豆腐油炸机，鱼豆腐油炸流水线上端设有全封闭式烟罩，中间设有排烟管（排烟管可根据用户要求及油炸机米数设置多个）以便达到油烟集中排放的效果，保证工作车间的安全卫生情况，烟罩也是采用1.5mmsus304不锈钢制作而成的，符合食品安全的标准。

### 油炸机的使用注意事项

厂家讲解关于油炸机的使用注意事项，油炸机是一种比较大型的油炸设备很大的程度的解决了我们生活中的常见的问题，对于油炸机的时候我们在使用的时候还是要掌握一定的规则。下面厂家就给大家讲解

一下油炸机的使用规则是什么。

油炸机把肉和辅料切成肉馅或纯的。还可将辅料、水与肉馅或肉片均匀混合。油炸机采用变频技术，油炸流水线，刀速调节范围广，具有节能的功能。合理设计了刀具速度、刀盘速度、刀具与刀具的间隙、刀具的材质和刀具的硬度。油炸机要正确使用，法律规定：

首先，在使用油炸机时，要注意用电常识，必须保证电压的稳定。如果电压不稳定，就会影响油炸机的使用。

其次，当你用油炸机来磨肉和搅拌时，你不能放太大的骨头和搅拌，而必须从肉中取出骨头。如果这样的硬骨被搅拌，将会给油炸机带来更大的磨损，并影响未来搅拌或粉碎的效率。

那么，油炸机使用后，应进行清理，使一些杂物不会沉积在油炸机内，薯条油炸流水线，这不仅对今后搅拌的肉类不卫生，而且会影响油炸机的使用寿命。油炸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。

以上就是厂家给大家讲解的关于油炸机的使用规则是什么，如若您在实际使用的过程中存在以上几种错误的方式，还望您定要及时加以纠正，以便更好地发挥油炸机的使用成效，避免引发任何不必要的麻烦与损失。

油炸机基本构造：油温自动控制系统、自动提升系统、

油炸机加热系统：电加热管、导热油、煤、天然气、液化气、红外线加热

油炸机网带输送系统：变频调速，可定量输送 定时输送

油炸机自动过滤系统：动态循环系统

油炸机系列:油炸流水线 全自动油炸单机 小型油炸机等，根据客户及产品需求定制各种油炸机油炸流水线等

主要生产产品:炸制膨化类食品制作 小干鱼类 油条 酒鬼花生 虎皮鸡爪 薯条 薯片 春卷 鸡排 鸡块 肉类炸制休闲类食品制作等！

大中型（电加热、燃气、燃煤、电磁、导热油）

全自动鱼罐头油炸流水线

膨化类/坚果类/豆类食品全自动油炸流水线

芋头（洋芋）全自动油炸流水线

香辣酥油炸流水线

鱼豆腐油炸流水线

电加热（电磁）全自动搅拌油炸用锅

电加热（电磁）半自动油炸用锅

燃气/柴油加热全自动搅拌油炸用锅

油炸流水线-惠乐食品机械-薯条油炸流水线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位于山东省潍坊市诸城市经济开发区顺安社区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前惠乐食品机械在机械加工中享有良好的声誉。惠乐食品机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。惠乐食品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。