

自动出料油炸单机 油炸单机 惠乐食品机械

产品名称	自动出料油炸单机 油炸单机 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

电加热油炸机特点

- 1、使用前首先检查车间供电线路是否符合设备所需要的载荷要求；电源电压和频率是否与设备规定的相符。
- 2、定期检查各导线接通部份，连接是否可靠良好，有无锈斑等现象。
- 3、定期检查设备的紧固件有无松动现象，机体内部有无其它异物声响。
- 4、设备运行前检查电机内是否缺油
- 5、输送带要及时的调整：在线体一端的涨紧装置中设有调节螺杆，输送带的松紧程度在安装时已调整好，运转一定时间后，由于长时间的拉力工作状态下各转动部件的磨损，会产生伸长现象，这时旋转调节螺杆，就可达到涨紧目的，但要注意紧松适宜。
- 6、每班作业完毕，应清扫线体和主、付机下面的杂物，保持设备的清洁和齐整、干燥，以提高设备使用寿命。
- 7、在使用过程中，应将元器件摆放到位，严禁纸屑、布片、工具等非装配物品上线，确保生产线运行的安全和可靠。
- 8、每年对设备要进行一次的检查如发现有损坏不宜使用时，应予马上修理或调换，并加润滑脂，加脂量约为内腔的三分之二。

油炸流水线的特点介绍

1、电动提升系统，提升运行平稳，油炸单机，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，自动出料油炸单机，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，春卷油炸单机，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。

油炸机的安全操作方法：

- 1、开机前检查导热油、棕榈油管路、阀门是否牢固。
- 2、检查电器设施是否正常。
- 3、检查导热油温度和压力是否符合要求。
- 4、应空载启动油炸机滚筒，待棕榈油温度达178 以上方可投料。
- 5、单次投料时间不能大于1分钟，二次投料应间隔3分钟。依此类推。
- 6、如果棕榈油油温上下波动大、掉温快，应缩投料时间或增加投料时间间隔。
- 7、每10分钟应抽样检查一次胡豆的酥脆度。
- 8、注意高温设备防止被。油炸时间现场操作者不能串岗脱岗。
- 9、油炸完毕应关闭棕榈油进出口阀门，鸡块油炸单机，并将油炸槽内余油放出进行过滤或洗油。
- 10、为保证安全，只有经过培训发人员才能操作该机器。
- 11、节点是必须有保护接地。
- 12、机器正常运行时严禁触摸箱体、箱盖等受热部件和电器元件。
- 13、严禁电热管干烧：在启动电器前，必须向锅体注入油，使油完全浸没电热管，以防烧坏电热管。
- 14、用户应根据油的特性控制油温，油温不能调的过高，以防止食用油自燃，本机一般控制温度为250 。
- 15、设备开机及工作时应至少要有两名操作人员在场，设备使用过程应保证人不离机。

自动出料油炸单机-油炸单机-惠乐食品机械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休闲食品加工设备中享有良好的声誉。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。