

油炸毛毛鱼流水线 油炸流水线 惠乐食品机械

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 油炸毛毛鱼流水线 油炸流水线 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

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，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，蚕豆油炸流水线，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1.5mm SUS304不锈钢制作而成的，符合食品安全的标准。

油炸机售后

油炸机售后：

- 1、我们售出设备后，如需要我们会派技术人员到现场安装调试，并且对贵公司的操作人员进行免费指导培训，使之能够掌握设备的操作方法和进行一般的维修保养。
- 2、我们对产品提供一年的免费保修（含自然损坏零件费，电器元件除外，如属贵公司人员由于操作不当所造成的损坏，经协商后只收取适当材料费）。保修期满后，我公司对产品提供维护维修，只收取适当成本费，免收人工费
- 3、为确保贵公司设备能够达到理想的运作效果，也为了节约我公司的维修成本，在保修期内保证定期派有专业人员对产品进行检修和保养。
- 4、当设备出现故障，我方接到贵公司通知后，及时作出调动安排赶到现场维修，保证设备的正常运转。

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，全自动油炸流水线，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，油炸流水线，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，保证设备的整体美观。

- 1.独立电控：设有独立电控面板，方便操作，避免竖行操作的弊端。
- 2.自动补油：可配备储油罐，作用有二：一是起到储存油的作用；二是实现自动补油的效果，减少人工；
- 3.自动清渣：残渣自动清理，通过底部刮渣的形式刮出油底部的残渣，延长炸油的使用周期和使用寿命。
- 4.功率：设备容油量与功率是一致的，节省电量，降低使用成本。
- 5.容油量：容油量小，避免了传统油炸机中很大部分炸油的浪费，节省成本。
- 6.用电量小：分组加热避免了能源的浪费，节约电能。

油炸毛毛鱼流水线-油炸流水线-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是从事“油炸机,油炸流水线,速冻薯条设备,卤煮设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：高安福。