

惠乐食品机械 大型油炸流水线 东营区油炸流水线

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 惠乐食品机械 大型油炸流水线 东营区油炸流水线 |
| 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

炸薯条油炸生产线

公司定制生成各种炸薯条油炸生产线，欢迎来电咨询！

当涉及炸薯条生产线时，有自动的和半自动的。自动炸薯条加工线由相连的炸薯条制造机组成，可以连续自动进行工作。半自动的仍然需要人工来完成整个制造过程。而且自动生产线通常规模较大，适合需要大容量的炸薯条生产业务。虽然半自动的规模较小，但对于小型炸薯条生产线来说更可取。至于单独的炸薯条制造机器，根据制造过程有几种机器。例如，有分选和分级机，马铃薯清洗去皮机，炸薯条刀，干燥机，烫漂机，炸薯条机，脱油冷却机，调味机。

马铃薯炸薯条制造工艺

一条完整的炸薯条生产线包括以下过程。首先，对马铃薯进行分类和分级，以消除不合适的马铃薯。此过程可以通过机器或手动完成。其次，通过我们高效的马铃薯清洗去皮机对所选的马铃薯进行清洗和去皮，从而将损坏降至较低。第三，去皮的土豆被我们的切割机切成可调节的厚度。第四，切好的土豆在我们的油炸机中被烫过，消除潜在的细菌并保留理想的颜色。第五，将变白的马铃薯条干燥，炸掉表面上多余的水。第六，将干燥的马铃薯条在恒定温度下的法式油炸机中进行油炸。第七，油炸后，将马铃薯炸薯条去油并冷却，以使它们变得酥脆并为下一步加工做好准备。第八，我们的调味机将均匀添加不同口味的薯条。用包装机包装脆皮薯条。此外，如果您想生产冷冻薯条，也可以通过冷冻安装扩展生产线。

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。
-
- 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，产品质量档次明显提高，宁阳油炸流水线，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，大型油炸流水线，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。油水分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，毛毛鱼油炸流水线，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。

惠乐食品机械(图)-大型油炸流水线-东营区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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。惠乐食品机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市经济开发区顺安社区，联系人：高安福。