攀枝花油炸流水线 薯条油炸流水线 惠乐食品机械

产品名称	攀枝花油炸流水线 薯条油炸流水线 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

电加热全自动油炸流水线特点

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，流水线油炸，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%，攀枝花油炸流水线，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，并且解决了油炸食品酸化超标问题。

7、采用该油炸设备，薯条油炸流水线，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，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，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。

?全自动连续式麻花油炸流水线设备性能

全自动连续式麻花油炸流水线设备性能：

1)采用双层网带输送系统。

2)通过变频器调整炸制时间。

3)机体的支架采用不锈钢矩形管焊接而成。

4)外壳包板采用304不锈钢发纹板材拼接而成。

5)网带采用不锈钢网带，两侧为不锈钢输送链条

6)为了减小热损失，炸机的内胆与外壳之间装有硅酸铝保温材料.

7)炸机的内胆采用不锈钢发纹板材拼接而成。内胆焊接后进行了水压试验，确保锅体不会渗漏。

洋芋丝油炸机，全自动芋头条油炸流水线 质量价格优惠 佳特全自动油炸流水线设计依托机械设计制造理论，油炸锅油炸流水线，材料学，热学，应力学，动力学等基础理论，结合佳特机械科技多年从事食品机械研发与制造经验，针对食品在加工过程中所出现的反应，根据用户提供产量，可提供能源为用户量身制作符合用户标准的设备。

洋芋丝油炸机，全自动芋头条油炸流水线设计结构紧凑合理，操作简单，运行平稳，日常清理卫生方便，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。

1、油炸流水线采用的SUS304不锈钢制造，入料网带式运输，输送速度可根据产品种类及油炸时间变频调速，入料口采用隔热材料包裹，充分保证工人的操作安全，防止。

2、采用PLC控制固态继电器，全自动油炸流水线实现油炸过程的自动化，节省人工，降低生产成本，有自动、手动、螺旋上升等起吊系统、的产品输送系统、排渣系统、加热系统、油循环系统、排烟系统、电控系统等组成。

3、电动提升系统，提升运行平稳，安全性高，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。

4、加热方式可根据用户需求设计，一般为电加热、燃煤、导热油等。

5、洋芋丝油炸机，全自动芋头条油炸流水线是我公司针对挂浆产品的特点研制的新型节能油炸设备，通过刮渣机可把部分不能沉入水的一些油泥刮出。再经过粗过滤将其排除，避免了废油的产生，真正实现了边过滤边油炸的工艺。本设备产量大、性能稳定，广泛适用于大型食品加工企业。

攀枝花油炸流水线-薯条油炸流水线-惠乐食品机械(诚信商家)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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！