

# 重庆鸡块油炸设备 鸡块油炸设备价格 诸城市鑫品机械

产品名称	重庆鸡块油炸设备 鸡块油炸设备价格 诸城市鑫品机械
公司名称	诸城市鑫品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道岳家铁沟
联系电话	13675363377 13675363377

## 产品详情

烧鸡连续式油炸流水线 新型悬挂式油炸流水线的组成

- 1、上线-利用挂钩将盘好的整鸡挂到悬挂输送线上。
- 2、上糖稀-采用两侧喷淋的方式，将悬挂的整鸡从喷淋的喷淋槽中间通过，预先配置好的糖稀蜂蜜全部喷淋到烧鸡表面。
- 3、沥糖稀—前进的过程将多余的糖稀沥至糖稀槽中，防止多余的糖稀蜂蜜进入油中破坏食用油。
- 4、油炸机—凹槽设计，悬挂采用U型设计，从前部进入到头再返回，烧鸡在油锅中走一个回合，有效增大油炸长度，增加产量。
- 5、沥油冷却-悬挂油炸将多余的油沥入沥油槽中。
- 6、下线—自动脱钩，鸡块油炸设备价格，将整鸡脱离悬挂线并通过斜坡掉入平台上。
- 7、卤煮机—将下线的整鸡一层层摆放托盘，用吊车吊入蒸汽卤煮锅，将整鸡煮熟。
- 8、装袋—整鸡抽真空并装入铝箔袋中。
- 9、杀菌—整鸡装袋后放入杀菌锅进行高温杀菌，延迟保质期。
- 10、包装—放入正常袋子进行包装，装箱。

## 鸡块油炸设备

油炸线设备介绍诸城市鑫品机械的油炸流水线采用食品级不锈钢制作，符合食品安全，该设备有油水分离型的，全油带过滤的，电加热型的，燃气加热的，煤气加热的这几种。根据产量不同加工定制不同型号的油炸机流水线。

全自动油炸机流水线有过滤设备，油炸槽几部分组成。该设备适用于豆腐泡、油条、花生米、酒鬼花生、豆腐卷、小黄鱼、麻辣小鱼、薯片、薯条等产品，油炸速度快，油炸效果好。产量大，适合大批量生产的需要。鸡块油炸设备

操作方法：

- 1、使用时应保持油锅内的油面高于1/4油锅深度，但高油面高度不能大于2/3油锅深度。
- 2、合上电源开关，红色指示灯亮，此时电源已供至本炉，只要顺时针方向旋转温控器，把所需的温度值对准红点位置，此时绿色指示灯亮，红色指示灯熄，表示电热管工作，锅内油开始升温，鸡块油炸设备多少钱，当油温升至所需的温度时，温控器能自动切断电源，同时绿色指示灯熄灭，红色指示灯亮，电热管停止工作，鸡块油炸设备厂家，锅内油温开始下降，当油温降到设定温度值时，温控器能自动接通电源，此时红色指示灯灭，绿色指示灯亮，电热管又工作，油温上升，如此反复循环，以保证油温在设定的温度范围内恒温。
- 3、锅盖为保持锅内清洁和保温而成，加盖时应注意盖子上不有水，以免水珠滴入锅中热油飞溅伤人。
- 4、附有的炸篮，供炸制较小的食品，重庆鸡块油炸设备，篮上有挂钩及把手。制作时把篮体浸入油中，当炸制大件食品时，可直接入在油锅内进行炸制。
- 5、需清倒锅内油时，应先待油温降到常温后进行，把炸篮及护板取出，切断电源，再把控制箱取出，另放于干燥清洁地方，使可提出油锅进行清理。
- 6、油锅内的护板是为保护电热管而设，在炸制食品时，护板必须放在油锅内，油炸机每次用完后应切断电源，确保安全。
- 7、应使用植物油，严禁使用旧油。

## 鸡块油炸设备

重庆鸡块油炸设备-鸡块油炸设备价格-诸城市鑫品机械由诸城市鑫品机械有限公司提供。诸城市鑫品机械有限公司是从事“清洗风干设备,巴氏杀菌设备,高温灭菌设备”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：庄经理。