

# 山东豆制品油炸流水线 豆制品油炸流水线厂家 诸城市鑫品机械

产品名称	山东豆制品油炸流水线 豆制品油炸流水线厂家 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

油炸生产流水线特性：1.全线水温自动控制系统，温度从0—300度可随便设置，合适炸制各种各样加工工艺规定的食品。2.加水阀建在低部白边填充液处，任何时刻加水都能够，不容易危害油炸工作中，并设有逆止阀，那样就解决了在加水全过程中假如断水，把油逆流到自来水管中的难题。3.低部水设有温度测量设备，温度显示信息一目了然，并且，还可设置温度，与测量温度相比较为，高过设置温度时，可采用制冷对策。提早防止水沸腾状况的产生。(种类还设有全自动制冷作用)

4.油水分离器面设有观查玻璃试管和放输油泵检验设备。水位线能够较。5、选用国际性通用性的水油混和工艺技术，和一般油炸机对比，更节约食用油。增加食用油的应用周期时间，沒有碳化油的造成，节省用食油50%，大半年就可收回机器设备项目投资。6、应用此油炸机加工工艺生产制造的食品光滑度好，豆制品油炸流水线价格，颜色艳丽，产品品质级别明显增强，豆制品油炸流水线多少钱，而且解决了油炸食品碱化超标准难题。7、选用该油炸机器设备，在油炸全过程中造成的食品沉渣可根据水的过虑沉到低部布氏漏斗处，经污水口排出来，那样既做到了过虑油的功效，豆制品油炸流水线厂家，并且不消耗油。8、一机要用，不必换机油可炸多种多样食品，锅，不反味，省时环境保护。与一般油炸机对比该设备炸过的食品没有重金属超标以及他对身体危害的化学物质。豆制品油炸流水线

### 油炸流水线设备适合产量大的产品

此设备适用于肉类、水产、蔬菜、面食等制品的油炸加工，以电、煤为加热能源，操作简单、安全、易清洗、维修方便、节省油耗。设备可定制由手动起吊系统、电起吊系统、产品输送系统、排渣系统、加热系统、排烟系统、电气系统等组成，内部采用先进的油水混合技术，改变了传统油炸设备的结构，山东豆制品油炸流水线，从根本上解除了传统油炸机的弊端。全不锈钢结构，做工精细，美观、坚固、耐用。

适用范围:肉串、鱼类、全鸡、鸡腿、豆腐、虾片、肉块、薯条、薯片，花生米、蚕豆、蔬菜等。豆制品油炸流水线

油炸流水线设备的日常操作，有什么必须知道的知识吗?

设备操作：当温度达到设定温度时，可以进行操作。此时，首先添加少量油炸食品，然后逐渐增加其数量，以使操作不会导致油温下降太多，从而影响食品的颜色和质量。这允许连续操作并提高效率。

如果一次放太多食物，温度会下降很多，并影响油炸效果。  
(油炸设备可以自动控制油温，因此无需人工控制。)

排油程序：如果油炸设备需要换油或清理，切记不要先将水排干，首先应打开油阀以打开排油阀中的油，然后打开排油阀以排空油。水。

排水程序：工作日结束后，应将油排至80度左右，然后才能将污水排干。水和食物渣将流出，而油将流出。关闭排水阀。

加水程序：污水处理工作结束后，可立即将底部添加至水位，或者可在第二项工作之前添加水。因为如果长时间浸泡某些食物渣很容易浮起。

当油炸设备中有很多油炸食品时，应注意加热管的清洁。由于食物渣落在加热管上，长时间会在加热管表面形成积碳。因此，颜色应在煎炸过程中增加排污次数。

对于油炸鱼和肉制品，鱼中含有大量胶体。管道表面会长时间聚焦，这会影晌散热并影响油的颜色。因此，有必要每次清洁油。一次，用刀或铲清洁加热管。

.各项工作完成后，应进行排渣和清洁工作，尤其应保持过滤器残留物通道畅通。豆制品油炸流水线

山东豆制品油炸流水线-豆制品油炸流水线厂家-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一家从事“清洗风干设备,巴氏杀菌设备,高温灭菌设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城市鑫品机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城市鑫品机械在机械加工中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！