

花生油预处理设备厂家 预处理设备 弘凯机械榨油机

产品名称	花生油预处理设备厂家 预处理设备 弘凯机械榨油机
公司名称	河南弘凯油脂机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省安阳老店工业区
联系电话	18238526336 18238526336

产品详情

1、本设备采用先进的油水混合油炸技术，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，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，橄榄油预处理设备厂家，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。

2、本设备是连续炸物机，食品从机体的入料口输入后，随输送带在热油中通过时呗油炸熟化，并从机体的出料端输出。由电加热系统、网带输送系统、网带提升系统、油温自动控制系统、自动过滤系统等几部分组成。

预处理设备

动物油熬炼设备制油特点：加工成本低、出油率高、劳动、劳动强度低、设备、操作维修方便、环境卫生条件好等优点，这些都是其他制油法不能相比的。动物油熬炼设备主要有浸出器、蒸脱机、长管蒸发器、层碟式汽提塔、冷凝器等设备组成，并配有电机和车间内设备连接的各种管道及所需的仪器、仪表、阀门等管路附件。操作动物油高温提炼技术有悠久的历史，它的工艺过程比较简单:把油料直接下到动物油炼油锅内进行加温、带动物油内水分去净以后，用机械的方法把油从油料中挤压出来提高了产品效率。

什么是动物油设备及其工艺，预处理设备，什么是动物油设备呢，动物油设备主要是用于处理各

种生物的制油设备，一般像猪油炼制、牛油炼制、鸡鸭油炼制等熬制动物油的设备，亚麻籽油预处理设备，其工作原理是动物油原料放入加热动物油炼油国内进行加热，慢慢的使动物原料慢慢融化、在融化的过程中进行搅拌，逐渐融化成为液体状态。

动物油设备的工艺分为：绞肉—输送—分料—蒸煮—油渣分离—过滤—熬炼毛油—精炼，这些处理完之后，还需要进行精炼，精炼之后才可食用，精炼工艺分为：脱磷、脱胶、脱水、脱臭、脱酸、脱色等处理。通过完整的工艺处理，可以炼制的生物食用油。

花生油预处理设备厂家-预处理设备-

弘凯机械榨油机由河南弘凯油脂机械有限公司提供。河南弘凯油脂机械有限公司是河南 安阳,农业机械的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在弘凯油脂机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创弘凯油脂机械更加美好的未来。同时本公司还是从事除尘设备，净化设备，环保设备的厂家，欢迎来电咨询。