

# 薯片油炸流水线 劲创机械 威海油炸流水线

产品名称	薯片油炸流水线 劲创机械 威海油炸流水线
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道古城子工业团
联系电话	15610213262 15610213262

## 产品详情

油炸流水线设备性能：

- 1.自动控温加热系统为产品生产提供热量，油温常温~220 可调。
- 2.采用导热油外置换热加热，换热平稳，威海油炸流水线，降低炸油的劣变速度。
- 3.变频调速系统为产品生产提供可控的油炸速度，时间2min-5min可调。
- 4.双层网带输送系统，保证物料整体均匀受热熟化。
- 5.自动提升系统便于设备的清洗和维护。
- 6.酒鬼蚕豆油炸流水线采用自动刮渣系统可将炸机底部的部分残渣清除，降低残渣变质对炸油品质的影响。
- 7.保温装置有效降低设备能源的损耗。
- 8.自动补油系统能够补充生产过程中损耗的炸油。
- 9.预置排烟管道接口，油炸流水线，可对接客户的排烟系统及时将油烟排出，优化工作环境。

全自动油炸流水线可完成连续油炸、脱油、脱水、滤油等过程。油炸机的工作性质决定了机器会处于高温状态。状态，但过高的温度会影响机械性能，所以散热装置是油炸流水线的重要配置。

- 1、散热材料。为减少高温对机械部件的影响，配置了散热材料，散热及时。

- 2、水泵。水泵是冷却水在冷却系统中不断循环的动力，可在高温环境下安全使用。
- 3、风机。采用多叶轴流风机设计，校正平衡后，运行平稳安静，低噪音节能，叶片角度可调，可根据所需风量调节风叶角度。达到很好的排气效果。
- 4、传送带冷却器。使用闭环网带将脱油食品输送到下一道工序并冷却。

油炸流水线在食品行业占有重要地位，这是一种比较常见的食品加工设备。那么，燃煤油炸流水线，在使用过程中如何进行保养维护呢？

- 1、油炸流水线每使用一周后，紧固各个螺栓，特别注意：交流接触器接线端子和链条及螺丝松紧度。
- 2、油炸流水线清洗，拒绝使用强酸和强碱清洗油炸设备。
- 3、油炸流水线每两周清理一次，清理方法：加水，加食用碱或洗洁精，加热到50度左右，薯片油炸流水线，网带开启运行，煮60分钟，用软毛刷类清洗网带，网带支架及锅体内表面的油污杂质。放水水清洗附着物。
- 4、电控箱和加热管处禁止用水喷淋。电控箱每月清理，防止短路。
- 5、油炸流水线长期不用须清洗干净设备。

薯片油炸流水线-劲创机械(在线咨询)-威海油炸流水线由诸城市劲创机械科技有限公司提供。诸城市劲创机械科技有限公司为客户提供“肉制品加工设备，油炸设备，杀菌设备，蒸煮搅拌设备，清洗设备”等业务，公司拥有“劲创”等品牌，专注于休闲食品加工设备等行业。，在诸城市密州街道古城子工业团的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：王劲东。