

# 聊城油炸流水线 真空油炸流水线 劲创机械

产品名称	聊城油炸流水线 真空油炸流水线 劲创机械
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

油炸流水线主要特点：

- 1、油炸流水线油温自动控制，温度从0—230度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。
- 2、可以根据客户要求增加循环过滤装置，可以实现边循环，边过滤，聊城油炸流水线，边油炸。
- 3、循环过滤油炸线，和普通油相比，薯片油炸流水线，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%。
- 4、使用油炸流水线生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，燃煤油炸流水线，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。
- 5、产品在油炸过程中产生的食品残渣可通过真空过滤罐将残渣收集到过滤罐中，方便清洗，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油，增加了油的利用率。

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，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，网带开启运行，煮60分钟，用软毛刷类清洗网带，真空油炸流水线，网带支架及锅内表面的油污杂质。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。

油炸流水线在使用完后需要做好哪些清理工作

- 1、首先等油冷却后把油放出，再倒入清水把水烧到滚开，洒入食用碱粉两大把，煮5-10分钟，再把水排出来。
- 2、油炸设备使用前一定要向炉体内加油，以免烧坏电热管;加热管使用一段时间应及时清理，每月至少清理四次;及时清理油炸机表面的残渣，残渣不可积累过多或过厚防止渣内存储热量引发火灾。夏天油水混合油炸机每天换水一次，冬天可根据水质定期更换，以保护油的质量;加热管一定要浸入介质中才能工作。定时检查光电开关的性能及灵敏度。
- 3、通过限位控制，科学利用植物油与动物油的比重关系，使油炸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。

聊城油炸流水线-真空油炸流水线-劲创机械(诚信商家)由诸城市劲创机械科技有限公司提供。聊城油炸流水线-真空油炸流水线-劲创机械(诚信商家)是诸城市劲创机械科技有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王劲东。