

# STL-6500油炸流水线

产品名称	STL-6500油炸流水线
公司名称	诸城市圣特嘉机械有限公司
价格	160000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区臧家庄村南（注册地址）
联系电话	17753627646

## 产品详情

STL油炸生产线，油炸流水线，具有下列特点

产品类别：

- 1.肉类产品：烧鸡，烧鸭，大肘子，大块五花肉等
- 2.调理产品：鱼豆腐、甜不辣、鸡柳、鸡米花、上校鸡块等
- 3.丸子产品：鱼丸、贡丸、牛肉丸等水煮油炸生产线
- 4.鱼罐头类产品：黄花鱼、带鱼、罗非鱼、小鱼仔等
- 5.坚果产品：花生、蚕豆、青豆、兰花豆、松籽等
- 6.豆类产品：豆干、豆泡、豆卷，拉丝蛋白等
- 7.面制品：油条、麻花、江米条、煎饼果子、春卷、咖喱角，钱袋等
- 8.果蔬产品：茄子、薯条薯片、香蕉片，地瓜片等
- 9.膨化产品：米饼、鱼片、虾片，锅巴等
- 10.休闲食品：洋葱圈、鱿鱼圈，薯塔等

一、产品信息基本结构：

加热自动控制系统、传动输送系统、四方位链条提升系统，油循环过滤系统、自动刮渣清渣系统、自动排烟系统，二氧化碳灭火系统等七部分。

加热系统：电、导热油、燃气

油炸流水线技术参数

温控范围：0-300度控温

加热温度：0-230度加热

温度控制精度：±1摄氏度

油炸时间：可控调节30秒—15分钟。

## 二、设备功能

- 1.采用纯油纵刮结构，能从底部刮出所有沉降性颗粒杂质，保持油的干净度，刮渣系统带自动涨紧。
- 2.采用数字式温度控制，温差精度在±1摄氏度，温控最高300度，并设计高温上限断电功能，温度超过设定温度10 断电，升温安全，确保产品成色一致，保障产品品质。
- 3.采用变频调速专用电机和变频调速器控制，油炸时间范围从30秒至5分钟可调，设备使用范围广，适应各种油炸工艺的食品。
- 4.采用上下双层网带设计以便在油炸过程中产品上浮时能保持产品油炸色泽均匀，不会产生上浮食品油炸不均匀的现象。
- 5.四方位链条提升系统，可以把烟罩单独提升，也可以把烟罩和油炸区同时提升，有利于设备的清洗。
- 6.定型网带采用耐高温不粘带，食品级别，耐高温寿命长。
- 7.排油烟采用高速轴流风机，排烟效果好，保持车间干净整洁。
- 8.自动补油系统能自动补油，保持油炸液面正常，智能化更高。
- 9.可靠电路系统，稳定的程序运行，使生产全年无故障生产。
- 10.加热系统加热速度快，到达设定温度自动断闸，往复式供电，热效率的同时，更节能更环保。
- 11.内部充足的循环系统，将平衡输入输出端的温差，并实现了油的流动性，推进产品前行。

产品保修：

本公司产品三包有效期为12月，超过一年，实行终身技术维修支持，维修只收工本费用。