全电炸鸭炉，榨鸭炉，榨鸭炉批发

产品名称	全电炸鸭炉，榨鸭炉，榨鸭炉批发
公司名称	广州市白云区松洲历富食品机械经营部
价格	3580.00/台
规格参数	
公司地址	广州市白云区金沙洲沙凤一路栀子花街114号
联系电话	020-61138915 15322211353

产品详情

产 品 说 明

可调工作时间：1--99min

外型尺寸（锅盖关闭时）：650×1120×1200mm

整机重量：95kg

二工作原理

1、加热----本压力炸锅采用380v、4.5kw环形电热管三根，接成三角形电路作为加热体，三根电热管位于锅内中下部，保持其锅底温度较低，所以落下的食品渣不至于变成焦黑。

2、锅盖密封----盖内的不锈钢衬板镶有耐油耐高温的橡胶密封圈，靠双丝杆与锅口锁紧，使之密封。工作时，因锅内有压力，千万不可松开丝杆，以免高温伤人。

3、温度控制----本机采用国内优质上海天平温度控制仪锅内安置感温头，温度变化由指针显示又与预选值比较，起到控制作业。

4、压力控制-----限压阀将锅内压力限制在0.08mpa以内，超过之后，蒸汽将压阀打开，释放蒸汽到排气罩内。万一限压阀失效，当锅内压力到达0.1mpa时，安全阀自动开启，起到双重安全保护作用，万一安全阀也失效，压力超过0.12mpa时，应打开放气阀，采用人工放气始终保持锅内的压力为0.08mpa至锅内食品炸熟后再进行检修。

5、时间控制-----本机采用国内先进数字集成式时间继电器，可根据不同的食物选取不同的时间，时间与温度起到综合控制作用。

6、排气-----装在机器的后上部的排气罩是在限压阀及放气阀卸压放气时降低噪音，并将冷水流至接水盒接在机器的后部，应进行检查，水满后倒掉。

7、滤油-----炸制后将油放至油箱中，经过滤，再倒回锅内。

8、“ 电源开关 ”为钥匙开关，以便专业人操作，安全可靠

三 功能介绍：

我公司本着用户至上的精神，为解决用户三相电难办之困难，特研制开发出单相两线220v电源，同时加烧液化气来增强热能，以达到三相电源同样之功率。炸制的食品外酥里嫩,色泽鲜明,香气扑鼻,能保持食物的原有营养，达到了色香味俱全的效果，深受用户喜欢。除用于炸鸭外，还可以炸鸡、鸡腿、鸡翅、鱼、排骨、羊肉等各种肉类、蔬菜和土豆等。适用于各饭店、宾馆、快餐厅、机关、工厂食堂及个人经营。具有各项能源消耗低、无污染、使用方便、效率高、经久耐用等特点，确是国内目前最新式的食品机械设备（随机附带炸鸭配方）

烤鸭挂钩：3元/个

烤鸭夹：200元/套/24个

公司名称：广州市白云区松洲立富食品机械经营部

电话：020-61138915（六条线）

传真：020-81746423

业务qq：463221996、463114996

售后qq：306729895

地址：广州市白云区金沙洲沙凤一路桅子花街1号114铺

坐车路线：

一、坐车到火车站的客户

1. 走到流花车站总站乘坐广231路快线（坐1站）到金沙洲大桥西站下

2. 乘坐出租车，共行驶5.6公里，费用约19元左右

二、从广州火车东站总站乘坐283路（坐20站）到金沙洲大桥西站下

三、从天河客运站总站乘坐290路（坐17站）到金沙洲大桥西站

四、市区可做42路、429路到沙凤一路下车，或坐231快线、276路、佛276路、283班车、283路、290路、424路、429路、429a路、830路、885路高峰、快线912路、夜16路、高峰快线25、高峰快线30、42路、夜45路、夜54路、55路到金沙洲大桥西站下。

一 产品参数

型号：全电炸鸭炉

价格：3580元

电　源： 380v，50hz,三相四线制

锅内油容量：45l

可调工作温度：20--300 ° c

额定工作压力：0.08mpa

额 定 功 率：13.5kw

一次制食品量：16kg！