

提升式油炸流水线，肉制品油炸生产线

产品名称	提升式油炸流水线，肉制品油炸生产线
公司名称	诸城市大洋食品机械有限公司
价格	50000.00/台
规格参数	品牌:大洋 型号:WYZ
公司地址	山东省诸城市北外环与西外环交叉口往西500米路南
联系电话	0536-6019298 13864688773

产品详情

大洋食品机械有限公司专业生产：网带式油炸流水线（大洋牌油炸流水线电加热系列，长度、产量可根据用户需要制作，因油炸食品不同可分为单网带和双网带两种。温度可随意设定。）基本结构
油温自动控制系统 自动提升系统 加热系统：电加热

网带输送系统：变频调速 自动过滤系统：油水混合 纯油过滤 效益分析：（1）先进的油水一体技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。（2）先进的机械配置和控制，能始终保持良好的工作状态，不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定，色、香、味统一。（3）本机的自动过滤能够大大延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，产品炸制过程中所消耗的油相当于产品所吸收的油，节油效率毋庸置疑。（4）先进高效的加热系统更大限度的避免了能源浪费，节约大量的能源支出。（5）本机连续工作的实现提高了单位工作效率，有效降低了单位成本，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。（6）采用本设备能大幅度提高产品质量，降低生产过程中发生的各项成本，使您的产品更具市场竞争力。

使用范围：该设备采用油水混合工艺，配备动态过滤系统，在工作过程中实现自动过滤排渣，保证炸油的纯净，能源采用电直接加热的方式。投资少，自动化程度高，适用于鱼类、禽类、水产、分割肉类、肉饼、丸子、锅巴等高端客户的批量生产。