

豆干油炸加工设备 豆制品油炸流水线 豆干油炸工艺流程

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 豆干油炸加工设备 豆制品油炸流水线 豆干油炸工艺流程 |
| 公司名称 | 诸城市卓尔机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 建议零售价: ¥ 0.00 加工定制: 是 种类: 卤煮机 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市舜王街道北外环路西首路南 |
| 联系电话 | 0536-6505688 13516385719 |

产品详情

1、价格问题：价格以本公司实际报价为准！2、设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！3、设备图片：图片均100%实物拍摄，但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，请谅解4、设备属性：下单之前或者购买之前请咨询您需要的商品型号、规格尺寸、公司合同等，以便确认你满意的设备、方便您购买产品应有的保障。诸城卓尔供应【鱼豆腐流水线】专业生产鱼豆腐 设备简介：整机全部采用优质sus304不锈钢制作，炸机可能用源，有电加热、高效燃煤型、轻油燃烧型、燃气型、间接加热（导热油加热式和蒸汽加热型）可适应不同客户的需求，整个流程为plc一键式操作，节省人工。工艺流程为：解冻——刨肉——绞肉——斩拌——装盘（专用模具）——蒸制——冷却——切块——油炸——浸水（冷却）——速冻。整机主体使用sus304不锈钢制作。采用双网带（螺旋网带）输送食品，上下网带可变频调速，用户可根据所炸食品的不同，来调节网带的传输速度。整机配有高效燃烧器，提温快，生产效率高电动提升系统，方便工人对机体进行清理和维护。自动排油烟系统，保证工人有一个良好的工作环境。恒温连续生产，保证了食品的炸制温度一致。

整机采用油水混合的油炸工艺，油炸产生的残渣可自动沉入水中，保持油面清洁。

1、油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生自然分层，动物油脂沉入植物油下层，从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质的问题。2、对植物油层加热有效控制上下油层对流，从而确保各种油层纯净，所炸食品色香味俱全、外观美观，提高了产品品质。3、省炸油，利于环保本产品解决了传统油炸机过热干燥致使油大量挥发问题。油水混合技术使油层下面的水不断产生少量蒸汽，并透入油层给炸油补充水分，从而抑制油不大量挥发；中部加热工艺可根据需要控制温度，有效缓解炸油的过氧化程度，抑制酸价的产生，从而延长了炸油的使用周期，减少浪费，比传统油炸机节省油50%以上。4、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，这样上层工作油始终保持纯净，可同时炸制各种食品，互不串味，一机多用，可增加您的经营品种。5、本机装有先进的自动温控装置，油温在常温至250度之间任意调节。抑制因高温而遭成的油的过氧化酸化。可根据客户要求加工定做。卓尔机械，设备精良，品质保证。。。

1.设备安装完毕后，对贵公司指定的操作人员进行免费指导培训，使之能够掌握设备的操作方法和进行一般的维修保养。2、在设备验收交付使用之日起，对产品提供一年的免费保修，（含自然损坏零件费，电器元件除外，如属贵公司人员由于操作不当所造成的损坏，经协商后只收取适当材料费）。保修期满后，我公司对产品提供永久性保修，只收取适当成本费，免收人工费。3、为确保贵公司设备达到最理想的运转效果，也为了节约我公司的维修费用，在保修期内保证定期派有专业技术人员对产品进行检修和保养。4、当设备出现故障，我方接到贵公司通知后，及时作出调动安排赶到现场维修，保证设备的正常运转。*知道卓尔*

诸城市卓尔机械有限公司，专注食品机械十余年，有高级技术研发团队，励志打造全球最具竞争力的强势食品装备品牌。专业为您量身定做各类食品加工设备，本着“信誉好、服务优”的心态，与客户合作共赢、互惠互利，使“卓尔”品牌家喻户晓。卓尔人精心研制

油炸设备：电加热、燃气、燃油、煤碳、导热油等各种加热方式，各种型号单机、流水线等。

卤煮设备：电加热、蒸气、导热油、加热等各种卤制单机、流水线等。

烘干设备：电加热、蒸气、导热油、燃气等烘干机、烘干流水线等。

清洗设备：各种水果蔬菜、海产品、粮食、中草药等、清洗机、清洗流水线等。

风干设备：翻转式风干机、平行直吹风干机、上下交叉强力风干机等各种型号风干机。

巴氏杀菌设备：电加热、蒸气、导热油、燃煤、燃气等加热方式低温杀菌流水线等几大系列食品装备，为生产步入自动化解放劳动力，营造最大的利润空间而努力。卓尔人坚持：“质量为本、诚信共赢”的经营理念，使销售网络遍布国内大中小型企业，同时出口到：印度、越南、泰国、俄罗斯、印尼、波斯、南非等诸多国家，受到国内外客户的高度评价，为公司发展壮大奠定了坚实的基础。“卓尔”正在崛起的食品装备新星。

任岁月变迁，风霜侵蚀，卓尔人始终站在时世进步的前沿，成功路上，定会有“卓尔人”的脚步！

信心永远是成功的第一把钥匙。

心态决定一切，细节决定成败。公司名称：诸城市卓尔食品机械有限公司联系

人：陈小姐联系电话：13516385719 公司电话：0536-6505688 公司传真：0536-6485688 业务qq：3223747559

公司网址：<http://www.zcdrow.com> 公司地址：诸城市北外环路西首路南(8路公交车，天旭太阳能站下)

本产品的建议零售价是¥0.00，加工定制是是，种类是卤煮机，品牌是卓尔，型号是ZELZ，产品用途是适应于各种口味的豆干，豆制品加工，适用范围是中餐店设备,休闲速食设备,休闲食品厂设备，电压是380(V)，功率是5(kw)，外形尺寸是可定制(mm)，净重是0(kg)，包装是简装，售后服务是安装、调试、维修、保修，规格是可定制