

海鱼、冷冻鱼罐头食品加工成套设备

产品名称	海鱼、冷冻鱼罐头食品加工成套设备
公司名称	诸城市日昌机械有限公司
价格	68000.00/台
规格参数	加工定制:是 种类:薯条机 产品别名:油炸锅
公司地址	山东省诸城市密州街道工业园
联系电话	0536-6153118 18766368825

产品详情

海鱼(冷冻鱼)罐头食品加工成套设备组成：解冻线、卤制线、提升上料机、清洗机、沥水机、油炸机、沥油机、拌料机、包装机、巴氏杀菌机根据客户生产工艺不同，选配设备；咨询热线：18366519022李经理

气泡清洗机由气泡系统、输送系统、提升系统、自来水喷淋系统组成。该机通过气泡系统产生水浪，对切块后的鱼块进行水浪冲洗；在设备出料口处有自来水喷淋系统，使用自来水去除产品表面的气泡与杂质；该机采用链条提升方式运行平稳、安全可靠；清洗设备时，可以把网带提升出槽体，对槽体底部进行无死角清洗。

油炸机采用天然气外置加热器/电加热加热，内部结构简单，不易存渣，便于清理；该机通过循环过滤，充分过滤出油炸机中的油渣，减少了食用油碳化及氧化过程，延长食用油的使用寿命；油炸机使用二氧化碳干冰灭火系统，采用自动感应探头控制，当发生火警时，感应探头探测到火警，自动启动灭火系统，使干冰够迅速释放，解除险情，同时干冰汽化，不会对食用油及产品造成污染；由于鲜鱼鱼皮滑嫩，容易粘到高温的不锈钢网带上，故第一台油炸机增加一段聚四氟网带（1.5米），防止产品粘黏在网带上，这也是国内同行业的先进做法；油炸机带有自动刮渣系统，能将煎炸油中大的残渣通过刮渣系统刮出到设备外部，部分悬浮在油中的残渣可通过滤油机滤出；滤油机采用多层金属网和250目滤纸可将煎炸油中不小于250目的悬浮物、黑渣、残渣等滤除，延长煎炸油使用寿命，降低煎炸油的酸价和过氧化值，减少了煎炸油对产品质量的影响；

浸泡调味机由加热系统、输送系统、自动控温系统组成。该机采用蒸汽加热，温度可调，自动控温；蒸

汽换热器采用气包换热式，不直接将蒸汽通入到水中，能够防止锅炉蒸汽中的杂质及化学成分进入到设备内部，从而影响产品质量。该机设有自动控温系统，通过温控仪控制角座阀，角座阀控制蒸汽通段的方式来控制温度。该机采用变频器控制，速度调控范围大，能够适合不同产品的不同工艺要求，适应范围广。

海鱼(冷冻鱼)罐头食品加工成套设备优势：

该套流水线整体采用优质食品级sus304不锈钢制作，采用plc控制，能够监测记录各阶段温度，具有远程控制、工艺参数管理、高温保护功能、自动灭火功能；该套流水线全部采用变频调速，各段衔接速度可调，根据不同产品、不同工艺设定各段参数。