

电加热油炸流水线 油炸流水线厂家 自动油炸机/油炸锅

产品名称	电加热油炸流水线 油炸流水线厂家 自动油炸机/油炸锅
公司名称	诸城市华邦机械有限公司
价格	130000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:华邦牌油炸流水线 产品别名:油炸流水线
公司地址	诸城市密州街道普桥工业园
联系电话	13562646269

产品详情

供应电加热油炸流水线 油炸流水线厂家 自动油炸机/油炸锅

电加热全自动油炸线采用全304不锈钢加工制造，油炸温度自控，可根据炸制产品不同设置温度，炸制时间可调根据产品炸制要求设置时间；独特的产品输送系统、排渣系统、油循环系统、排烟系统、电控系统等组成。采用网带输送产品变频或无级调速。广泛应用于肉制品，肉块、炸鸡翅、、锅巴、水产、蔬菜、面食等油炸食品加工。

油炸流水线技术参数：（纯油刮渣）

设备名称	设备参数	备注
设备外型尺寸	6500x1100x1900mm	
网带宽度	600mm	板式网带加刮板
网带速度	5-15米/分钟	变频调速可根据需要自由调控
油箱高度	300mm	
温控范围	常温--230	可根据生产工艺需要自由调控
电加热管功率	120kw（分三段控制）	304不锈钢管
网带调速电机	1.5kw	变频调速
变频器		广东三晶
提升电机	1.5kw	
轴承	uc206	
电器部件	“正泰”牌	

备注：

- 1、本产品油温自动控制，可根据客户工艺要求自动调温，操作方便。恒温连续生产，保证了食品的炸制温度一致。
- 2、板式冲孔网带，网带宽度600mm,材质为304不锈钢，坚固耐用。
- 3、设置网带刮渣装置，使机内残渣全部进入排渣区并在设备前端加装残渣排出网带，使生产中的残渣及时排出机外，保证油品表面清亮。
- 4、网带支架采用4mm厚不锈钢板折弯，材质为304.
- 5、电加热管安装于网带中间，减少占用空间，降低设备容油量。
- 6、排油烟罩与网带支架采用减速机电动提升，提升到位后插入安全销，方便工人对机体内进行清理和维护。
- 7、油炸机槽体底部斜坡稍长，滤油干净。

诸城市华邦机械有限公司专业生产制造油炸机,油水混合油炸机，燃煤油炸机，全自动油炸机，翻转搅拌油炸机，大中小型油炸流水线。

本产品的加工定制是是，种类是华邦牌油炸流水线，产品别名是油炸流水线，品牌是Winbond/华邦，型号是HB，电压是380（V），功率是2.28（kw），产品用途是肉制品加工，外形尺寸是6500*1100*1900（mm），净重是1500（kg），包装是木箱/拉伸膜，适用范围是西餐店设备,蛋糕房设备,休闲食品厂设备,中餐店设备,饮品店设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,其他，营销是特价，售后服务是是，规格是6.5米