

江米条油炸设备,油炸厂家

产品名称	江米条油炸设备,油炸厂家
公司名称	诸城佳特食品机械有限公司
价格	30000.00/台
规格参数	品牌:佳特牌 型号:JTDH-1000 功率:36kw
公司地址	潍坊市诸城市密州街道普桥工业园
联系电话	13792692932

产品详情

佳特食品机械有限公司是一家专业做油炸机厂家，我们新推出的江米条油炸设备采用电来加热，功率可分4档控制，使产品油炸更加均匀且口感美味，油炸温度我们设置为0-300度，可满足各种油炸食品且大约20秒/锅，真正做到省钱、省时更省力。

江米条油炸设备,油炸机厂家的锅体部分：

锅体采用3mm不锈钢板，材质为304。

锅体外壳采用1.2mm不锈钢板，材料为304，冷弯成型

锅体焊接后进行水漏试验，确保不会渗漏。

锅体主要材质为304不锈钢和其他符合食品工业的材料制作。

锅体与外壳之间装有硅酸铝板保温材料，厚为60mm。

江米条油炸设备,油炸机厂家的安装方法：

- 1.接上自动控温仪表箱、鼓风机、起吊电机、清渣油泵、总电源、检查炸筐上升、下降须正常。
- 2.把清渣油泵和油炸锅的连接管道关好，开始往油炸机里灌水冲洗锅内的铁渣、铁锈、垃圾等杂物，通过人工放渣口放出。
- 3.安装好油泵和油炸流水线的连接管道，检查清渣油泵和油炸锅所有管道和接头不漏油后，把清渣过滤网包裹在清渣过滤桶内，然后放入盛油容器中。用清渣油泵把盛油容器中的食用油抽进油炸锅（油放到离油锅箅篱15厘米高即可），把仪表箱的电热偶金属部分浸泡在食用油里边。

4.开始点火，用干柴点燃后加煤（采用7000大卡热量以上的无烟煤），（350W-550W鼓风机），开始小风量燃烧，油温达到165-180 时，鼓风机全风量进风。

5.检查仪表箱的电热偶金属部分是否浸泡在食用油里边，温度控制显示屏正常，把温度指示中的数字拨动到你需要下锅的温度(130-190)。（两块温控表数据同等）

6.温度显示到达130-190 时开始少量下料油炸，第一次需少量下料，第二回多下料。（严禁第一回多下料）

售后服务承诺：

1、电话支持：通过电话或传真形式，将安排专业技术人员在规定时间内对设备故障定位，并拿出解决方案，最终排除故障。

2、现场支持：通过电话不能诊断的故障，将安排工程师赴现场分析原因，制定方案，排除故障。