

面片鱼豆腐油炸机 山东油炸生产线厂家有为机械

产品名称	面片鱼豆腐油炸机 山东油炸生产线厂家有为机械
公司名称	诸城市有为机械科技有限公司
价格	118000.00/台
规格参数	品牌:有为机械 型号:YWDZ5000 功率:72kw
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道前黄疃社区铁园路70号
联系电话	0536-6069125 13792657115

产品详情

全自动电加热面片鱼豆腐油炸机 山东油炸生产线专业厂家有为机械

油炸机设计整体要求：

- 1、 设备型号：PTD-4500
- 2、 炸制产品：油炸鱼肉饼，肉类等食品。
- 3、 加热方式：电加热
- 4、 加热管额定功率：120KW，分六个档位
- 5、 油炸温度：160—180 。

- 6、 温度控制范围：最高300 。
- 7、 温度控制精度：±1 。
- 8、 油炸时间控制范围：40秒—10分钟，炸制时间变频可调。
- 9、 设备外形尺寸（长*宽*高）：4500mm*740mm*2200mm。
- 10、 油炸区尺寸（长*宽*高）：3600mm*620mm*550mm

一、 锅体部分：

1. 锅体采用3mm不锈钢板，冷弯折制。
2. 锅体外壳采用1.0mm不锈钢板。
3. 锅体焊接后进行沙漏试验，确保不会渗漏。
4. 锅体主要材质为不锈钢和其他符合食品工业的材料制作。
5. 锅体与外壳之间装有硅酸铝板保温材料。
6. 锅体油水分离设计，底部设6个304排渣阀，直径60mm，全部采用漏斗设计，排渣干净，无沸腾现象产生。
7. 油炸机油水混合设有加水阀，放油阀，油水观察孔
8. 油炸机设有底脚轮，方便移动。

二、 链条及链条支架等部分：

1. 链条速度变频调速控制。
2. 链条使用不锈钢材质，吊挂总成使用尼龙和不锈钢材质，安全可靠。
3. 链条导轨使用T型钢，表面镀锌处理。
4. 导轨使用槽钢固定，不锈钢圆管支撑，底部膨胀螺栓加固，坚固稳定。
5. 设置多个导向轮，改变输送线的方向，充分利用车间空间，。
6. 输送线设置张紧机构，轻松调节输送线的松紧程度。
7. 导轨下方配接油槽，回收产品上滴落的食用油，防止浪费，减少成本。
8. 配糖稀槽一台，采用喷淋上糖方式，上糖均匀。

三、 排油烟部分：

1. 排油烟罩用1.5mm不锈钢板拼接，。排油烟罩及排油烟管设有冷凝水排出结构。

四、 加热部分：

1. 电加热，功率设为160kw，提温速度快。

2. 分三档加热，温度到一定值后，可以关闭一档或两档，节约成本。

3. 两个测温控制点，精确掌握工作时油炸温度。

4. 采用不锈钢加热管，材质304。

5. 每个测温点的加热管组之间安装控制高压模块。

6. 要求加热管直径16mm。。

7. 通过切断电热管组的断路器可以改变流水线的加热功率。

五、电控部分：

1、电控柜采用不锈钢材料制作，板厚1.5mm，材质为304，设计模块控制。设有急停开关、总漏电保护开关、超温报警、传感器出现故障自动切断电源并报警，设计防干烧系统。使用德力西品牌漏电保护开关、交流接触器，宇电温控仪表，四方牌变频器。