

# 全自动节油型肉丸油炸机 连续式四喜丸子油炸生产线

产品名称	全自动节油型肉丸油炸机 连续式四喜丸子油炸生产线
公司名称	诸城市有为机械科技有限公司
价格	68000.00/台
规格参数	品牌:有为机械 型号:YWDZ3000 功率:36KW
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

### 全自动节油型肉丸油炸机 连续式四喜丸子油炸生产线

- 1、油炸设备系列：油炸单机、半自动油炸机、油炸流水线（自动油炸机）、悬挂式油炸机及滤油机、脱油脱水机、拌料机及配套设备，加热方式主要有电加热、煤加热、燃气加热、导热油加热、煤油加热等。包括国际先进的油水混合技术和全油技术。
- 2、杀菌、清洗漂烫、风干设备系列：巴氏杀菌线、清洗机、蒸煮漂烫机、风干机、洗袋机等
- 3、辅助设备及配套设备系列：劈半机、压榨脱水机、提升机、振动筛、输送带及薯片薯条成套设备、鱼仔清洗成套设备、洗箱机等。

### 有为牌土豆块油炸机简介：

- 1、油温从0—230度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。
- 2、加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，不会影响油炸工作，并设有止回阀，这样就解决了在加水过程中如果停水，把油倒流到水管中的问题。
- 3、低部水设有测温装置，水温显示一目了然，而且，还可设定水温，与测量水温相比较，高于设定温度时，可采取冷却措施。提前预防水沸腾现象的发生。（特殊品种还设有自动冷却功能）

- 4、油水分离面设有观察玻璃管和放油阀检测装置。水位线可以较准确。
- 5、采用国际通用的油水混合工艺设计，和普通油炸锅相比，更节省食油。延长食油的使用周期，没有炭化油的产生，节约用油50%，半年就可收回设备投资。
- 6、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。
- 7、采用该油炸设备，在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入低部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。
- 8、一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。
- 9、先进的机械传送和变频调速系统，使该设备适用于炸制各类食品（如豆腐、分割肉、肉饼、丸子、鸡柳、锅巴、鱼类等）。
- 10、先进高效的加热系统，油池采用保温技术，既节约能源，又提高了工作效率。降低了单位成本。油水界面部分采用通风管散热，大大延长了炸油的使用寿命。对油的上层部分进行加热，下层冷却，防止水温过高、沸腾。油水分别排放，更便于清渣换油。
- 11、双层网带，避免产品漂浮，使食品炸制更加均匀。

#### 适用范围：

该设备自动化程度高，可炸制锅巴、沙琪玛、乡巴佬、休闲食品、鱼类、肉类、禽类、水产、肉饼、豆制品、猪蹄、牛肉、鸡腿、丸子各种挂浆挂糊、上粉、上浆等客户的批量生产。

#### 设备参数：

型号	外形尺寸 (mm)	功率 (kw)	带宽度 (mm)	温度范围 ( )	容油量 (L)	生产能力 (kg)
YWDZ-3000	3000*900*2500	48	500	0-300	600	100-300
YWDZ-4000	4000*900*2500	60-80	500	0-300	1000	200-400

一、运输情况：设备正常情况下物流发货，产品发到需方所在地后，物流公司会打电话去验货，检验货物没有破损情况后，签字提货。

二、运费承担：供方承担运费，代办运输。

设备自发货之日起算，免费维修一年，超过一年，维修只收取工本费。

此产品为非标产品，根据客户得产量加工制作，若对此款设备有购买意向，可电话联系或网上联系，欢迎来厂参观考察。