

油炸机诸城鼎康机械全自动花生米油炸机

产品名称	油炸机诸城鼎康机械全自动花生米油炸机
公司名称	诸城市上好机械有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:诸城鼎康机械 型号:YW1836
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区武装部北300米
联系电话	0536-6044688 18953600678

产品详情

提升部分：

采用减速机提升，便于提升平稳。可以单独提升排油烟罩，或一起提升网带支架，方便清洗网带和排油烟罩。

底部刮渣部分:

及时清理锅体底部残渣。刮渣网带速度变频调速，可以根据残渣的多少调节刮渣速度。刮渣网带材质为不锈钢304。刮渣端安装接渣盒，能及时方便沥油并清理残渣。

过滤部分：

- 1、出料口端安装滤渣板，一台铸钢高温泵，油管道及阀门均为不锈钢。
- 2、外置循环粗渣过滤系统。
- 3、配置2立方储油罐1个。

电控部分：

电控柜采用不锈钢材料制作，材质为304。主控部件温控仪表、变频器、传感器均为国内知名品牌。良好的工作界面，操作简单、直观、方便。总电源开关使用漏电及过载保护。变频器采用丹佛斯海利普变频器，电热管与电控箱之间采用耐高温线，使用天水二一三交流接触器，温控仪表使用工宝产。超温报警、传感器出现故障，加热管停止工作并报警。

半自动系列

半自动系列的油炸机主要适用于中小型的食品厂，可以制作大部分油炸类的零食，如蚕豆、青豆、花生、松子等坚果类及猫耳朵、贝壳酥等面制品和膨化食品等。特点是智能控温，可以先、实现自动加料，自动搅拌和自动出料等，从而减少人工成本，比单机系列的更方便智能。能源主要采用电、导热油、煤、天然气、液化气以及外部循环加热等。

油水节能油炸锅有电加热，煤加热，气加热等多种方式，是一种无烟型，多功能，油水混合式油炸设备，该设备采用了国际上最选进的油水混合油炸工艺，彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上解决了传统式油炸锅的弊端，可同时炸制各种食物，互不串味，一机多用，

该工艺采取从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸介质升高，在油炸过程中自动过滤残渣，自动控温，从而延长炸油的使用寿命。