

全自动花生米油炸机油炸机诸城鼎康机械多图

产品名称	全自动花生米油炸机油炸机诸城鼎康机械多图
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:KG1654
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

油炸机械双温控，即对油的温度可以自由设定、控制；水的温度也可控制。

对油炸机下部盛水部分采用自然风冷却和另加一套自动冷水循环系统，将油炸机底部水的温度控制在一定范围之内，不至于使水沸腾到油中，发生溢油现象。

油炸过程中产生的废渣、废料沉淀到下部的水中，每天工作完毕，打开放水阀，放掉油炸机内的废渣，以此达到清洁油的作用，使油炸机内的油长时间不变黑，不酸化。

比普通油炸机节油50%，节煤40%。

薯片油炸锅，

工艺流程：上料—压式油炸—淋油—沥油—提升—输送

连续式猪皮油炸机的特点连续式油炸机是鼎康公司自行研发的具有自主知识产权的新型产品，设备材质为食品专用304不锈钢。

以电加热油更高的节约，大大降低了食用油的氧化，延长了油的使用寿命，提高了设备的使用安全性。该设备配有油循环过滤系统，在生产过程中不断过滤油渣，降低油的酸价，还原食用油的颜色，延长食用油使用寿命10倍以上 油炸机适用于肉类、鱼豆腐、水产、蔬菜、面食等制品的连续生产，产量高，设备紧凑。采用上、下双层网带传输，产品被夹在双层网带之间，避免产品漂浮。

网带传送采用变频无级调速。自由地控制加工时间

供应油豆腐油炸机/全自动网带式豆泡油炸流水线/电加热豆腐干油炸

网带变频调速控制。

网带参数：双层网带，下网带为乙型网带，上网带为乙型网带，网带总宽为600mm。

排油烟管拼接而成；2根排油烟管，材质为304。

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。

排油烟管末端安装轴流风机，底部排油烟座安装排油烟调节阀，控制排油烟管孔的大小

提升部分：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：