

面片专用油炸机 有为牌面片油炸机

产品名称	面片专用油炸机 有为牌面片油炸机
公司名称	诸城市有为机械科技有限公司
价格	58000.00/台
规格参数	品牌:有为机械 型号:YWDZ3000 外形尺寸:3000*1000*2100mm
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

河北廊坊面片专用油炸机 有为牌面片油炸机

薄脆的制作方法，自制煎饼果子的脆皮薄脆，顾名思义，即薄又脆，但薄而不碎，香酥可口，是北方传统的风味小吃。薄脆其实也是一种油饼，不过这种油饼特别薄，甚至可到“透明”的程度，吃起来特别脆(售五十G小吃教程大全二十九元扣扣前面二五三八中间是九五三三后面是二五)，故名“薄脆”。薄脆现在是小吃，以前曾是清宫中的御膳食品。

薄脆，最好现制现吃，才能体会酥脆焦香！原料：面粉 150 克，碱 1.5 克，盐 3 克，适量温水1 将精盐、碱面与温水一起化开，随即倒入面粉和成面团，然后多揉。最后制成面片

一些都是用人工去油炸薄脆，其实这样会造成工作效率低，尤其是一些大厂，如果换用油炸生产线，这样会加大生产效率。下面介绍一下生产薄脆，脆皮，面片全自动连续式油炸机吧!

薄脆，面片，脆皮连续油炸机油炸机从传统的土锅—油炸机（油炸锅）—新型油炸机（油炸锅）—油水混合/油水分离油炸机（油水分离油炸锅），现在诸城市有为机械不断改进新技术，克服弊端，面向国内及国外客户，开拓市场。

新型的薄脆面片，脆皮连续油炸机电加热油炸机不仅适用于国内市场，同时也适用于国外市场。

设备有容油量小、功率小、安全保护、自动灭火、PLC控制等功能。

电加热自动油炸线整体简介：

电加热自动油炸线，整机采用304不锈钢材质加工制作，长度、宽度、产量可根据用户需要制作，因油炸食品不同可分为单网带和双网带两种，温度为数字显示，可自动控制，用户可根据炸制的产品的不同设定油温。网带输送系统为变频调速或无极调速，设备自动过滤系统分两种：油水混合工艺、纯油自动刮渣和油炸过滤技术（自动循环过滤技术）。油水混合工艺特点：（1）先进的油水一体技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。（2）油温、水温自动控制，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，能始终保持良好的工作状态，不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定，色、香、味俱佳。（3）本机的自动过滤系统能够大大延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，节油效率高。（4）先进高效的加热系统最大限度的避免了能源浪费，节约大量的能源支出。（5）本机连续工作提高了单位工作效率，有效降低了单位成本，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。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。