

有为牌新款上市全自动鱼豆腐油炸机

产品名称	有为牌新款上市全自动鱼豆腐油炸机
公司名称	诸城市有为机械科技有限公司
价格	48000.00/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

有为牌新款上市河北石家庄全自动鱼豆腐油炸机

鱼豆腐的制作工艺流程： 操作说明： （一）原料：
鱼浆：自然解冻（视气温而定）经刨肉，绞肉（细孔模具）。 乳化粉 色拉油
碎冰和水(软水) 变性淀粉(酸性) （二）乳化:(乳化机)
先放入冰水和乳化粉高速搅拌均匀。 放入色拉油高速搅拌至完全结合，色泽变白。
出料后盖上透明袋放置保温库。 过磅。 （三）合料擂打（打浆桶操作）
鱼浆 66.8kg
高速搅拌 时间约1分钟
加入盐和磷酸盐
同上 1分钟
加入粉7.2 kg和冰水 6.2 kg
同上 10分钟
加入综和调料
高速搅拌均匀
加入液态香精 同上
合拌入乳化料（先前做好的） 同上
出料过磅。 （四）抽真空（共抽2次）
装盘（专用盘）盘内涂己六醇液，浆面用刮板刮平，套上透明袋。 真空机操作：

（五）蒸熟成形 蒸汽机操作：压力0.02 时间30分钟。
冷却：出料风扇冷却至常温。 脱盘：用尖刀往盘的边角划入再用手将插入将产品和盘分离。
（六）切块 形状：四方形2×2cm。 （七）油炸 油温140～148

时间：看油炸量而定（表层炸成黄色即可）。 过磅。 （八）速冻（-28℃，12小时上）
（九）包装

诸城市有为机械科技有限公司生产的鱼豆腐豆泡油炸机工作原理：

- 1、网带支架采用304不锈钢加工制作。
- 2、网带采用带刮板式螺旋网带加上压板。
- 3、网带和支架可整体提升出锅体，方便清洗和维修。
- 4、该设备内部设有高效导热度装置，能源利用效率高。
- 5、以电、煤或者天然气为加热能源，整机采用食品级304不锈钢制造，卫生、易清洗。
- 6、配有动态循环系统，将生产过程中油渣过滤出来，降低了油的酸价，延长食用油使用寿命。

使用范围：

主要适用于较大的食品生产企业，适用于的产品有：鱼豆腐、豆泡、蚕豆、青豆、花生等坚果类；锅巴、薯片等膨化食品；江米条、猫耳朵、沙琪玛、麻花等面制品；肉块、鸡腿等肉制品；黄花鱼、带鱼等水产品；豆腐干、豆腐泡等豆制品等等。特点是可以连续化生产，节能，节省人工，使产品的品质更统一。能源方面可选用电、导热油、煤、天然气、液化气以及外部循环加热等。

设备培训以及售后保证标准：

- 1、我公司保证在设备安装调试合格后，对设备使用方提供“集中式”培训服务，确保使用人在操作前充分了解产品性能，使用规范；消灭事故隐患，提高工作效率；
- 2、电话咨询：在质量保质期内提供技术援助电话，解答设备使用方在使用中遇到的问题，及时为设备使用方提出解决问题的建议；
- 3、我方在接到报修通知后，电话咨询不能解决的，我方承诺在尽快到达现场进行处理，确保产品正常工作；
- 4、质保期外服务承诺：质量保证期过后，我方同样提供免费电话咨询服务，并承诺提供产品维护服务