

豆制品炸锅厂家_豆制品炸锅_诸城鼎康机械图

产品名称	豆制品炸锅厂家_豆制品炸锅_诸城鼎康机械图
公司名称	诸城市上好机械有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:诸城鼎康机械 型号:NE1958
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

油炸设备本其主要组成部分主要有锅体架体系统，出料系统，搅拌系统，上料系统，电热管加热系统，保温系统六部分组成。

搅拌系统：搅拌系统采用RV电机为动力源，搅拌器运转方式采用公转，自转的运行方式。两个搅拌尺长度与高度与炸筐相吻合，针对于漂浮产品可使产品在搅拌的过程中实现在油里面进行油炸，搅拌速度为制定式转动，【如有需要可以更换为变频式转动，速度可以任意调节】搅拌尺子根据客户不同产品的形状，规格来设定，一般分为棍式，板式，条式等三种型号，不同产品对应合适的搅拌尺，使产品油炸的更均匀，无死角搅拌现象。

供应全自动油炸机 全自动电加热油炸设备 省时省力 节约成本

节能省油环保油炸机流水线有电加热，燃气加热等多种方式，是一种无烟型，多功能，省油油炸设备，该设备采用了国际上的节油型油炸工艺，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机的弊端，比同类油炸机流水线省油40%，容油量为普通油炸流水线的一半，高效节能。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。

适应范围：全自动油炸机适用于的产品有：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。

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。