

油炸机诸城鼎康机械手动油炸机

产品名称	油炸机诸城鼎康机械手动油炸机
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:ET1977
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

电加热油炸机,小型油炸机全程油温采用自动控制,温度从0—300度可随意设定,无过热、无残渣,避免酸价升高,大大减少了工作油烟,适合炸制各种工艺要求的食品。

电加热油炸机,小型油炸机配有出料装置功能,当产品炸制完成后,按下自动出料按钮,即可完成自动出料环节,在降低工人劳动力的同时,也增加了产品炸制的一致性和均匀性,提高了产品的质量。

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:

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