

东北纯手工煎饼果子 有为牌全自动薄脆油炸机

产品名称	东北纯手工煎饼果子 有为牌全自动薄脆油炸机
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 功率:36KW
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

东北纯手工煎饼果子 有为牌全自动薄脆油炸机

长寿薄脆的做法

- 1.将盐、碱、明矾放在一起捣碎，放入盆内加温水500克，搅溶化，倒入面粉和温水1千克(夏天用凉水)和成面团，放在面板上按平。然后将面团横竖各叠三折，再放回盆内，盖上温布饧6小时后(冬季要放在温暖的地方)，再放在面板上，揪成3厘米厚的大面块，面上刷一遍花生油，切成100个面剂。
- 2.将花生油倒入锅烧到冒青烟，将面剂一个个按扁擀薄(越薄越好)，再用两手拉成长33厘米、宽2.2厘米的长方形薄面皮，面皮上面任意划些小裂缝，双手提起面皮先放入热油锅中抖蘸几下，使之成形，再全部放入油锅两面炸脆捞出，沥去油即成。

一、连续油炸机整机：

1. 型号：YWDZ-3000型

2、油炸机结构：全自动油水分离式

- 3、加热方式：电加热，功率：48kw
- 4、炸制产品：面片薄脆等面食
- 5、炸制时间：时间可调
- 6、炸制温度：30—300（可根据需要设定）
- 7、材料：连续油炸机内胆采用304*4mm不锈钢制作加工,外壳304*1.2mm拉丝不锈钢制作加工，网带支架：采用304*3mm不锈钢制作
- 8、加热管：淄博产不锈钢制作
- 9、网带：采用双层螺旋网带
- 10、烟罩和网带支架：可提升出锅外，以便清洗。烟罩配出烟口
- 11、设备尺寸：外形尺寸（3000*1000*2100mm），网带宽400mm
- 12、电器：采用正泰电器

二、锅体和外壳：

- 1、锅体采用SUS304不锈钢4mm制作加工
- 2、保温层厚50mm
- 3、外壳采用SUS304不锈钢1.2mm制作加工

三、网带、支架和提升

- 1、网带支架采用SUS304不锈钢3.0mm加工制作
- 2、网带采用双层螺旋网带，上层为压料网带，防止产品漂浮；下层为输送网带，将产品传输出去
- 3、网带和支架可整体提升出锅体，方便清洗和维修
- 4、提升机采用两套800kg提升电机，可同时提升网带和支架出锅内

四、排烟系统

烟罩上方配有一个出烟口，可将油炸机内炸制产品产生的油烟排出锅内（烟罩到车间墙壁烟筒和抽油烟机客户自备）

五、过滤系统

- 1、连续油炸机过滤系统分为粗过滤机、油水分离器。
- 2、循环过滤系统与连续油炸机用一套管道连接，完成食用油从油炸机—粗滤机—油炸机工作过滤过滤机是将悬浮在油中的油渣全部过滤干净，同时可实现自动滤渣，在此同时还有循环系统的作用，就是实现

热油集中供给，使加热量都集中列入油炸机入料口，同时实现油热量与物料吸热集中平恒，实现油炸过程中油温恒定，达到油炸最佳效果。参数：滤油槽采用厚3.0mm不锈钢板，滤油机采用高温热油泵循环。

3、采用国际通用的油水混合工艺设计，在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入低部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。

4、低部水设有测温装置，水温显示一目了然，而且，还可设定水温，与测量水温相比较，高于设定温度时，可采取冷却措施。提前预防水沸腾现象的发生。(特殊要求还可设有自动冷却功能)

六、温控系统

1、此设备采用电加热管加热，总功率112KW，分五档控制加热，节省能源，使用方便。

2、温控仪采用全数字高品质，数字控制无触点，宇电牌。设有两套控温系统。当设定好油炸温度时（推荐温度180摄氏度），实行全自动控温，达到油炸温度时自动停止加热，低于油炸温度时自动加热，温差精确到1摄氏度，使用安全、方便。

3、水槽部分也设有水温控制仪。

七、储油罐

配备一台与该设备相匹配的储油罐一台，直径1040mm，总高2400mm，容油量约2.0立方，材质为SUS304不锈钢2mm厚，支架为40*60*3mmSUS304不锈钢，配2.2KW齿轮油泵一台。