

全自动油水混合油炸机 豆泡油炸加工设备

产品名称	全自动油水混合油炸机 豆泡油炸加工设备
公司名称	诸城市有为机械科技有限公司
价格	26800.00/台
规格参数	品牌:有为机械 型号:YWDZ1500 功率:48KW
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

全自动油水混合油炸机 豆泡油炸加工设备

温馨提示：

设备价格参数仅供参考，根据型号规格配置不同，所以价格不同，支持加工订制，具体详情请咨询厂家。

有为机械全自动豆泡油炸机 设备说明：

- 1、高低温油炸机是我公司面向广大用户推出的一大全新高科技的产品，现已获得国家专利。
- 2、全自动豆泡油炸机使用现金的优质不锈钢材料，稳固耐用，美观大方。
- 3、采用独创的高低温油炸技术，下部的低温油对炸油进行过滤，清洁，保鲜，有效减少炸油中的有害物质，保证了炸油不变黑，从而大大延长了油的使用周期，节油效果惊人，并且炸出的食品味美色鲜，有利于身体健康。
- 4、智能型的数字显示控温器使操作方便简捷，被业内认定为油炸设备的一次革命，引导了新世纪的饮食新时尚。

有为机械全自动豆泡油炸机的设备构造

我公司生产的豆泡油炸机可以分为两种：一种为油水混合工艺的油炸机，即油水分离，此款设备需要每天工作结束后清理水，必须保证每天清洗，如果长时间不清洗或者产生懒惰心理，或者清理不干净，会容易发生嗤嗤的声音，也就是水油混合物会使锅体内部发生沸腾甚至爆炸现象。一种为纯油带刮

渣的油炸机，这种避免了油水混合油炸机的一些弊端，同样也会处理油炸后的一些残渣，通过底部网带链条式的刮板把油炸残渣给刮到锅体的一侧，通过一个接渣槽收集起来，这样也会减少油的碳化，增加油的使用周期。

自动过滤系统：动态循环系统静态过滤。在结渣槽内部有很细的滤网，可以进行滤油，滤完后的油还可以进行循环使用。

全自动豆泡油炸机采用公转与自转同步的搅拌方式，保证了食品的炸制的均匀性，防止食品因挤压而相互粘连，搅拌系统使用变频调速。

油炸机带有自动出料系统，从而减轻了工人的劳动强度，保证了食品在油炸机内炸制时间的一致性，提高了产品的质量，色泽保持一致。

豆泡油炸机的技术参数：

设备型号	外形尺寸	功率	备注
YWDZ1200	1200*1000*1850mm	48KW	可定做 尺寸
YWDZ1500	1500*1100*1850mm	60KW	

有为机械全自动豆泡油炸机的适用范围：

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。

2有为机诸城市有为

诸城市有为机械科技有限公司生产的油炸机的分类：

单机系列

单机系列的适用于各种中小型食品厂和产量较大的快餐店、炸鸡店和糕点房等等，可以炸制各种油炸类的食品，但大部分的操作还是要依赖于人的动手操作。能源主要选用液化气和天然气。

半自动系列

半自动系列的油炸机主要适用于中小型的食品厂，可以制作大部分油炸类的零食，如蚕豆、青豆、花生、松子等坚果类及猫耳朵、贝壳酥等面制品和膨化食品等。特点是智能控温，可以先、实现自动加料，自动搅拌和自动出料等，从而减少人工成本，比单机系列的更方便智能。能源主要采用电、导热油、煤、天然气、液化气以及外部循环加热等。

全自动系列

全自动系列的油炸机主要适用于较大的食品生产企业，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。

售后保障：

客户购买我公司售出的产品，仅仅是与我公司交往的开始，也是售后服务部工作的开始，在客户使用机器的整个阶段内，我们全体售后服务人员以周到、细致、热忱、及时的服务，让客户轻松自如、无后顾之忧的使用设备，能真正体验到我司的产品为客户带来的方便和创造的价值。

特此声明，我公司是合法生产经营，在工商局税务局有正规备案，可开具增值税发票等正规手续，我公司有着多年的生产加工经验，产品质量过硬，售后完善，销售网络遍布全国，请朋友们放心购买！