

得宝机械五家渠油炸机半自动油炸机

产品名称	得宝机械五家渠油炸机半自动油炸机
公司名称	石家庄得宝机械制造有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:油炸机 型号:VG1629
公司地址	石家庄新华区和平西路大郭村南
联系电话	18832111388

产品详情

设备介绍

本产品可实现自动化生产中产品均匀浸油的功能。

设备性能

不锈钢材质

连续输送，保证物料输送均匀

自动搅拌

自动冷却装置

便于清洗和维护

设备技术参数

外形尺寸2700X650mm功率0.73KW产量50HZ电压380V

设备参数：外形尺寸：6500×1300×2500有效尺寸：5000×800电功率：1.5KW加热功率：150KW 设备功能：自动控温系统，油温从常温至200 可调。 内置电加热，热损低。 液位监控装置、自动补油系统补充生产过程中损耗的炸油。 双层网带结构，压网采用双螺旋曲轴网带，通透性好，使物料整体受热均匀；输送网带分为三段，前端采用四氟板式网带，防止物料粘连，中间采用双螺旋曲轴网带无刮板

，后端采用双螺旋曲轴网带带刮板，利于出料。 弹簧自动张紧装置，由于高温网带会受热变长，自动张紧可以保证网带处于张紧状态，不需人工操作。 限位导向装置，防止机架下落时位置错位。 挡料板方式，与网带配合紧密，防止物料进入链条。 电机变频调速，提供可控油炸速度，时间6min-8min可调。 预置排烟管路接口，可对接客户排烟系统，及时将油烟排出，优化工作环境。 烟罩收集水蒸汽可直接排到排污盒内，防止流进炸锅，污染炸油和食品。

设备介绍

鸭脖子加工系专为鸭脖卤制的批量工业化生产而设计，系统由原料加工系统和包装处理二部分组成，实现了鸭脖卤制的全自动化生产作业，最大程度的减少人为因素，以保障用最高的效率获得更优质的产品。

设备组成

进料输送 焯水 冷却 摊凉冷却 高温卤制 低温卤制 闷制系统 摊凉冷却 分割平台 提升 称重 拌料 真空包装 输送 自动选袋 杀菌 自动选袋 包装袋清洗 包装袋沥水 包装袋烘干 装箱系统

进料输送机 将处理好的鸭脖均匀地送入焯水，进料端加装料斗，通过调速来控制进料的速度。

焯水 将鸭脖中含有的血水彻底的清除，采用蒸汽直喷加热，蒸汽管可随同机架提出设备内胆以便于设备清理和维护。变频调速系统提供可控的输送速度，时间10min~30min可调。液位控制系统可控制自来水管路自动补水出料端安装喷淋装置，可清洗焯水后的物料的表面，保持物料表面的洁净度。