

山东有为牌芙蓉虾裹糠机 鸡柳条上雪花片机

产品名称	山东有为牌芙蓉虾裹糠机 鸡柳条上雪花片机
公司名称	诸城市有为机械科技有限公司
价格	42800.00/台
规格参数	品牌:有为机械 型号:400 功率:2.48KW
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

山东有为牌芙蓉虾裹糠机 鸡柳条上雪花片机

公司简介：

诸城市有为机械科技有限公司制作食品的上浆裹粉成型，芙蓉虾裹糠机等一些类的设备，也可以制作油炸机，清洗机，烘干机，一些屠宰设备等。我司承有近十年的技术以及生产经验。可以根据客户的需要进行加工研发。

诸城市有为机械生产的上面包屑面包糠机是我司三年前研制生产的，现在已很成熟，并成功上市。产品已成功卖向河南，江苏，东北吉林等地区。

面包屑的营养价值：

现在的一些食品，包括肉制品，调理食品比如鸡腿，鸡排，鱼，虾等都上一层面包屑，为什么都这样呢，不仅口味酥脆感好，而且还增加了好多营养价值：

我公司专业生产全自动上面包屑机，芙蓉虾裹糠机，下面来看一下设备的图片，有需要的可以拿起您手中的电话咨询订购，我会提供给大家一些客户的生产视频。

设备介绍：

诸城市有为机械科技有限公司供应汉堡肉饼成型机，上浓浆机，淋浆机，上粉机，裹粉机，上屑机，上糠机，滚筒上粉机，上鲜面包屑机，上鲜面包糠机，上鲜屑机，上鲜糠机，面粉打浆机，天妇罗上浆机，提升机，嫩化机，压延机，压整机，乙型网带输送机，芙蓉虾裹糠机等产品，将以“优质，诚信”为宗旨，向您提供满意的产品，完善的服务。竭诚欢迎您的惠顾。

我厂生产的食品机械成型设备、上浆、上屑、油炸设备生产线，是在引进国外技术的基础上的改进升级产品，采用优质不锈钢材料精制而成，坚固耐用。

芙蓉虾裹糠机特点：

我公司生产的芙蓉虾裹糠机是完全仿人工的，有人工裹料的一种功能，模仿人工有手去裹一下裹完糠的芙蓉虾，然后还有风力可调的风机，在出料端进行风吹一些，就会把多余的糠给吹掉，这两种功能可以防止糠掉落，使得裹完糠的芙蓉虾在冰冻的情况下也不会掉落，不容易变形。

工艺流程

雪花芙蓉虾制作工艺流程：切条 滚揉 裹雪花糠 摆盘 冷冻 包装

所需设备

所需成套设备有：切条机 滚揉机 裹糠机 摆盘机（或人工） 速冻机（或冷库） 包装机

芙蓉虾裹糠机的设备介绍：

裹粉机是油炸制品加工过程中的前处理设备，适用于各种预上粉、混合上粉、面包糠的产品。其作用是将产品均匀裹上一层粉，对油炸制品起保护作用，并可增加产品色泽及风味。裹粉机是一种网带式的商用裹涂设备，能够自动完成产品的上粉过程，适应于各种预上粉、混合粉等。是油炸制品加工过程中不可缺少的设备。

裹粉机是通过料斗里泄出的粉和网带上的粉将粉均匀裹涂在鸡肉、牛肉、猪肉、鱼虾等海鲜产品上。适用于预上粉、上粉、面包糠产品。裹粉充分，上粉率高。

芙蓉虾裹糠机的设备参数

网带宽度	300mm
功率	1.1KW
电源	380V
设备重量	250 kg
外形尺寸	1680 × 650 × 1400mm

芙蓉虾裹糠机使用方法：

1、接通动力柜中裹粉机电源，再接通裹粉机控制柜电源。

- 2、启动裹粉机检查能否正常运行，如发现异常及时处理，确保合面机正常运行。
- 3、启动裹粉机，加入原料和粉类进行裹粉操作。 4、按《产品工艺规程》加入原料所需各粉类。
- 5、传送带和滚筒进行滚动从而使原料起到裹粉效果。
- 6、清洗消毒，具体操作按《[设备清洗消毒操作规程](#)》执行。

设备使用注意事项：

- 1.设备要放在水平地面上，带轮的设备需要把脚轮的刹车打开，防止设备滑动。
- 2.按设备额定电压接好电源。
- 3.再根据设备上的提示正确进行操作。

售后服务承诺：

- 1、 服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底
- 2、 服务目标：服务质量赢得用户满意
- 3、 服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员最快的时间内可达到现场并维修。
- 4、 服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期内卖方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收取成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。