

# 豆泡油炸流水线 网带式油炸机

产品名称	豆泡油炸流水线 网带式油炸机
公司名称	诸城市佳特食品机械有限公司
价格	85000.00/台
规格参数	品牌:佳特 型号:JTDL-3500 包装:软包装
公司地址	诸城市密州街道普桥工业园
联系电话	0536-6067882 13791867980

## 产品详情

豆泡油炸流水线 网带式油炸机采用优质的SUS304不锈钢制造，入料网带式运输，输送速度可根据产品种类及油炸时间变频调速，入料口采用隔热材料包裹，充分保证工人的操作安全，防止烫伤。

豆泡油炸流水线 网带式油炸机采用电动提升系统，提升运行平稳，安全性高，方便工人对机体内进行清理和维护；自动排油烟系统，保证车间内有一个良好的工作环境。恒温连续生产，保证食品的炸制均匀。电动提升系统，提升运行平稳，安全性高，方便工人对机体内进行清理和维护；自动排油烟系统，保证车间内有一个良好的工作环境。恒温连续生产，保证食品的炸制均匀。

### 豆泡油炸流水线

网带式油炸机该设备具有以下特点，设备有容油量小、功率小、安全保护、自动灭火、PLC控制等功能。

- 1、容油量小：该设备容油量相对较小，避免了传统油炸机中很大部分炸油的浪费，节省成本。
- 2、功率小：设备容油量与功率符合线性变化，节省电量，降低单位产量使用成本。
- 3、安全保护：油炸机配有油温保护：油温高于80℃，网带架体不能提出，不允许排油，减少操作人员的烫伤；线路保护：线路开关保护，防止加热管干烧，避免起火现象。
- 4、自动灭火：电加热油炸机配有自动灭火装置，客户自接二氧化碳管，防止起火。
- 5、PLC控制：设备操作系统采用电脑PLC控制，由电脑设置程序，自动化程度高、精度高。
- 6、网带结构：设备配有四层网带：底部为刮渣输送带、中层为输料网带、上部为压料网带，出料端为出料网带。（设备结构也可以根据客户炸制产品的不同和工艺要求定制）
- 7、设备结构：油炸机为全油外配过滤系统，配有自动过滤和自动补油两套管道、装置。自动过滤装置过滤掉油炸机中大的残渣，避免炸油酸化、变黑，延长炸油使用周期，减少换油频率；自动补油装置与储油罐相连接，当不断油炸过程中，炸油减少至设定位置时（由智能浮尺控制），通过高温油循环泵向油炸机内补油。两套管道外部均配有保温系统。
- 8、设备外观：排烟罩体由传统的圆弧形和锥形，倒梯形设计有利于油烟的排出。

公司售后服务承诺：

凡从本公司购买的设备均实行国家质量三包政策，一年保修，终生维护。产品承诺:一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是佳特食品机械的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，公司务求使您获得的产品和服务。佳特机械遵循“诚信、专业、创新”的经营宗旨，愿与各界人士携手合作，共谋发展，建立长期稳定的合作关系；热忱欢迎国内外客商参观指导。

本公司自成立以来，始终追随世界先进水平，不断创新，追求完美。在新老客户的支持和关照下，公司的产品畅销全国及国外市场。被广泛应用于广大食品企业，赢得了广大用户的赞誉和信赖。