

浙江炸鱼仔油炸流水线 香辣鱼油炸机

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 浙江炸鱼仔油炸流水线 香辣鱼油炸机 |
| 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

浙江炸鱼仔油炸流水线 香辣鱼油炸机油炸时间可控，可根据产品需求自由调整炸制时间，整机微电脑分多段控温，能详细精准的控制油温，使食品炸制保持在最佳的温度，提升产品质量。油炸机|油炸流水线控温效果好，投料后，整体油温波动范围控制在2度之内，减少重新升温的能源损耗，节省生产时间，提高效率。

浙江炸鱼仔油炸流水线 香辣鱼油炸机电动提升系统，取代电动葫芦，提升过程中运行平稳，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。

- 1、全程油温自动控制，温度从0----230度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。
- 2、加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，不会影响油炸工作。
- 3、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)
- 4、油水分离面设有观察玻璃管和放油阀检测装置。水位线可以较准确。
- 5、采用国际通用的油水混合工艺设计，和普通油炸锅相比，更节省食油。
- 6、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。
- 7、采用该油炸设备，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。

8、有独立配电箱，操作简单安全

9、带有自动出料功能，节省人力，保证了产品的色泽、口味一样。

电控柜采用不锈钢材料制作，板厚2mm，材质为304，设计模块控制。设有急停开关、总漏电保护开关、传感器出现故障自动切断电源并报警，设计防干烧系统。使用德力西品牌漏电保护开关、交流接触器，宇电温控仪表，四方牌变频器。模块采用国产型。

浙江炸鱼仔油炸流水线 香辣鱼油炸机为网带式油炸流水线，根据产品的大小需求，调整网带带宽和网孔大小。整机采用优质不锈钢制作而成，坚固耐用，抗腐蚀性强，外表美观，适用性强。

油炸机分为单机系列、半自动系列和全自动系列。下面为大家简单介绍一下：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。