

企业标准 三文鱼油炸设备 多用款三文鱼油炸生产线

产品名称	企业标准 三文鱼油炸设备 多用款三文鱼油炸生产线
公司名称	诸城市昊东食品机械有限公司
价格	8.00/台
规格参数	品牌:昊东 型号:HD3500 加热方式:电加热
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇工业园孙村四区
联系电话	0536-6307666 17753652089

产品详情

企业标准 三文鱼油炸设备 多用款三文鱼油炸生产线

该设备全部采用SUS304国标材质制作，符合国家食品质量标准认证，双网带输送产品，变频调速，该机入料口独特设计定型板式网带，防止产品漂浮，防止变形，纯油型配自动刮渣系统，该机设有网带翻转机构，能随时清理由内漂浮残渣和网带上的残渣。自动控温，使油炸产品有一个酥脆诱人的稳定外观。使用安全、方便、卫生是理想的油炸设备。

网带为不锈钢材质，采用变频无级调速。油炸时间可调。

设有自动起吊系统、上罩体和网带可升降，便于人工清洗。

设有自动排渣系统、将产生的残渣随时排出。

该设备内部设有高效导热度装置，能源利用效率高。

以电、煤或者天然气为加热能源，整机采用食品级304不锈钢制造，卫生、易清洗。

配有动态循环系统，将生产过程中油渣过滤出来，降低了油的酸价，延长食用油使用寿命。

采用上、下双层网带传输，产品被夹在双层网带之间，避免产品漂浮。

采用自动沥油系统，产品含油率低，产品食欲感强。

设计整体说明：

1、设备型号：5000×600mm油炸线；

- 2、炸制产品：三文鱼；
- 3、加热方式：天然气外置加热器/电加热；
- 4、油炸温度：140-185 ；
- 5、油炸温度控制范围：环境温度 - 300 （根据用户需要设定）；
- 6、油炸时间：1-2分钟，变频控制；
- 7、网带宽度：800mm；
- 8、网带形式：聚四氟网带+乙型网带+底部纵向刮渣网带；

锅体部分:

- 1、锅体采用厚4mm不锈钢板；
- 2、锅体外壳采用厚1.2 mm不锈钢板；
- 3、锅体焊接后进行水漏试验，确保不会渗漏；
- 4、锅体主要材质为不锈钢和其他符合食品工业的材料制作；
- 5、锅体与外壳之间装有硅酸铝板保温材料；

网带及网带支架部分：

- 1、油炸网带变频调速控制；
- 2、网带支架采用厚3mm不锈钢材料冷弯对接而成；
- 3、轴承及轴承座均为不锈钢材料；
- 4、网带支架与排油眼罩可以独立提升，便于清理；
- 5、上、下网带间隙调节范围30-80mm；