

多用款山药片油炸机 山药片油炸流水线

产品名称	多用款山药片油炸机 山药片油炸流水线
公司名称	诸城市吴东食品机械有限公司
价格	10.00/台
规格参数	设备品牌:吴东牌 设备型号:HD4000 设备产地:山东潍坊诸城
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

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；

排油烟部分：

- 1、排油烟罩采用厚2mm不锈钢板拼接而成。排油烟罩及排油烟管设有冷凝水排出结构。

2、排油烟管拼接而成；2根排油烟管。

3、排油烟管末端安装轴流风机，底部排油烟座安装排油烟调节阀，控制排油烟管孔的大小。

提升部分：

该设备提升平稳，提升时自动切断加热管的控制电源。可以单独提升排油烟罩，或一起提升网带支架，方便清洗网带和排油烟罩。

加热部分：

1、采用天然气外置加热器/电加热；

2、该机通过高温油泵将加热器内部的热油导入到油炸机内对产品进行油炸；

3、采用多块温控仪表测量温度，分别控制各区段的温度。

4、油炸机配备2台20万大卡加热器，通过油炸机内温度控制热油泵入的流量，通过液位计控制油炸机内油位；通过加热器的液位计控制储油罐的补油泵。