

即食鱼仔加工生产工艺 鱼仔油炸流水线

产品名称	即食鱼仔加工生产工艺 鱼仔油炸流水线
公司名称	诸城市昊东食品机械有限公司
价格	66.00/台
规格参数	设备品牌:昊东 网带宽度:600-800mm 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

设备工艺流程简介：

鱼仔筛选除渣——鱼仔脱盐清洗——振动沥水——油炸流水线——输送——拌料——包装间

鱼仔加工设备（休闲鱼仔加工成套设备）

振动筛选机：把成箱板结的鱼仔通过振动，使其松散开来，使鱼仔中的碎渣落入接渣槽，然后均匀进入下一工序——浸泡脱盐清洗。

清洗流水线：通过水槽中的水浸泡后，使鱼仔中的盐充分减少，经过气泡冲浪和高压喷淋，使鱼仔表面的细微鱼鳞和杂质充分除去，使鱼仔干净，整洁，油炸后无异味。

振动沥水机：通过振动使清洗后的鱼仔的表面水分充分除去，以达到节省能源，增加产量，布料均匀的效果。

油炸流水线：将清洗后的鱼仔，通过平行双网带输送机构，配备柔和特性的流动式搅拌，避免炸制过程中的鱼仔破损。模块化设计的输送单元，排气单元，加热单元，自动控温单元及自动刮渣单元和循环过滤单元，使鱼仔在恒温的高温油中进行油炸，以达到良好的炸制效果，自动刮渣和循环过滤系统充分保证了油质的品质。

拌料机：采用滚筒拌料形式，装有自动加料系统，从而达到了连续拌料或间歇拌料的可操作性。特点：板料均匀、连续。

鱼仔加工设备（休闲鱼仔加工成套设备）

公司售后

服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底

服务目标：服务质量赢得用户满意

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开始维修。

服务原则：免费安装调试！产品保修期为一十二个月，在保修期内供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

诸城市昊东机械有限公司专业生产制造海产品加工成套设备、鱼仔加工成套设备、毛毛加工成套生产线，鱿鱼加工成套设备，黄花鱼加工成套设备。