

电气两用型酒鬼花生油炸流水线 昊东专卖

产品名称	电气两用型酒鬼花生油炸流水线 昊东专卖
公司名称	诸城市昊东食品机械有限公司
价格	77.00/台
规格参数	设备品牌:昊东 设备型号:HD5000 网带宽度:600mm
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

本机主体使用SUS304不锈钢制作。

采用自动刮渣油炸工艺，容油量少，可提高炸油的更换率。

双层网带（编织网带SUS304材质）输送产品，速度可调。

微电脑控制，设有油温过高报警系统。

设有炸油过滤系统及储油设备，炸制过程中，炸油可自动过滤，过滤完的残渣可随时清理，避免了残渣反复油炸而炸焦使油变黑的现象。

独特的产品输送系统、排渣系统、油循环系统、排烟系统、电控系统等组成。

自动油炸机全不锈钢加工制造，油炸温度自控，可根据炸制产品不同设置温度，炸制时间可调根据产品炸制要求设置时间；

采用网带输送产品变频或无级调速。

1、采用油水混合工艺设计，油炸食品过程中产生的废渣随时沉入水中，经水浸泡渣中的油又回到油层，排除的为食品渣。

2、采用数字式温度控制，温差精度在+2摄氏度，温控300度，并设计高温上限断电功能，温度超过设

定温度10 断电，升温安全。

- 3、采用多漏斗式设计，其优点排渣干净没有死角，不留残渣，保持内部清洁，清洗方便。
- 4、机内冷却槽采用三角设计，机内没有死角，不存残渣，清洗方便。
- 5、采用变频调速专用电机和变频调速器控制，油炸时间范围从二十秒至十五分钟可调，设备使用范围广，适应各种油炸工艺的食品。
- 6、采用上下双层网带设计以便在油炸过程中产品上浮时能保持产品油炸色泽均匀，不会产生上浮食品油炸不均匀的现象。
- 7、非油水混合型流水线，采用纯油纵刮系统，能够及时的连续不断的清理锅底的底部残渣。
- 8、四方位链条提升系统，可以把烟罩单独提升，也可以把烟罩和油炸区同时提升，有利于设备的清洗。