专用制造全自动炸鱼流水线 炸鱼专用设备

产品名称	专用制造全自动炸鱼流水线 炸鱼专用设备
公司名称	诸城神州机械科技有限公司
价格	49000.00/台
规格参数	神州:- SZ:- 山东:-
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道工业大道18号
联系电话	0536-6126608 15095262111

产品详情

诸城神州机械科技有限公司：150 9526 2111（高经理）

炸鱼专用流水线设备配置：

设备配置油温自动控制系统、链条传动系统、四方位链条提升系统，自动循环粗滤系统、自动刮渣系统、自动泵油系统，最新二氧化碳灭火系统。

炸鱼专用流水线设备特点：

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，经水浸泡后渣中的油又回到油层，排出食品渣。

采用数字式温度控制，温度精度在+2摄氏度，温控最高300度，并设计高温上限断电功能，温度超过设定温度10度断电，升温绝对安全。

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。

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。

采用变频调速专用电机和变频调速控制，油炸时间范围从二十秒之十五分钟可调，设备使用范围广，适应各种油炸工艺食品。

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。

非油水混合型流水线，采用纯油纵刮系统，能够及时连续不断的清理锅底的底部残渣。

四方位链条提升系统，可以把烟罩单独提升，也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。