长沙豆腐泡油炸流水线

产品名称	长沙豆腐泡油炸流水线
公司名称	山东佳特机械科技有限公司
价格	58000.00/台
规格参数	品牌:佳特 型号:JTDL-3500 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道王家铁沟村
联系电话	0536-6067882 13668664320

产品详情

长沙豆腐泡油炸流水线根据产量的不同，型号也有所不同，最常用的机型油3500型、5000型、6000型、8000型等等，但每种机型的材质以及电机、电器等所有部件都是相同，只是不同的机型产量有所不同，买家在购买的时候可以提前跟客服进行咨询，我们提供全方位跟踪服务。

长沙豆腐泡油炸流水线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，能够及时的连续不断的清理锅底的底部残渣。

豆泡油炸流水线的特点：

1、油炸流水线采用优质的SUS304不锈钢制造，入料网带式运输，输送速度可根据产品种类及油炸时间变频调速，入料口采用隔热材料包裹，充分保证工人的操作安全，防止烫伤。

2、长沙豆腐泡油炸流水线采用PLC控制固态继电器，全自动油炸流水线实现油炸过程的自动化，节省人工，降低生产成本，有自动、手动、螺旋上升等起吊系统、独特的产品输送系统、排渣系统、加热系统、油循环系统、排烟系统、电控系统等组成。

3、电动提升系统，提升运行平稳，安全性高，方便工人对机体内进行清理和维护；自动排油烟系统，保证车间内有一个良好的工作环境。恒温连续生产，保证食品的炸制均匀。

4、加热方式可根据用户需求设计，一般为电加热、燃煤、导热油等。

5、豆腐泡油炸机是一款新型节能油炸设备，通过刮渣机可把部分不能沉入水的一些油泥刮出。再经过粗过滤将其排除，避免了废油的产生，真正实现了边过滤边油炸的工艺。本设备产量大、性能稳定，广泛适用于大型食品加工企业。

适用范围：

应用于萨琪玛、猫耳朵、肉类产品、炸鸡翅、炸鱼、炸麻花、炸螃蟹、水产品、蔬菜、面食、膨化食品等油炸食品。

以上价格参数仅供参考，根据型号规格配置不同所以价格不同，支持加工定制.本公司竭诚欢迎业界人士前来参观洽谈业务!

1.电话建立交流，提交参数要求及确定选型（设备的配置可根据用户的实际要求进行定制，确保经济实用）。

2.确定价格。因考虑到用户选择的配置不同及全国各地物流价格差异，价格可议。

3.签订工业购销合同，保障双方的合法权益（合同一式两份，必须经双方加盖合同专用章）。

4.付款及发货。买家需要支付货款的50%作为定金，剩余货款发货前付清。买家需提供详实的收货地址，以保证我们能够及时准确的将您所需的设备送达贵公司。

5.到货验收。到货后用户应及时清点收货清单和查看设备外观是否有缺陷（我公司发货时设备外观及性能都经过严格检查，主要考虑物流运输因素）。确认无误后，付清余款方可提货。

6.完成交易。

本公司设备可按您要求加工定制，根据材质不同、价格有所不同

（1）价格问题：价格以本公司实际报价为准！

（2）设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！

（3）设备图片：图片均100%实物拍摄，但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，请谅解

（4）设备属性：下单之前或者购买之前请咨询您需要的商品型号、规格尺寸、公司合同等，以便确认你满意的设备、方便您购买产品应有的保障。