

供应月亮巴双网带油炸流水线

产品名称	供应月亮巴双网带油炸流水线
公司名称	山东佳特机械科技有限公司
价格	102000.00/台
规格参数	售后服务:整机保修一年,终生免费维护 产地:山东诸城 包装:木箱或软包装
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

供应月亮巴双网带油炸流水线的双层网带是专门针对油炸食品设计的,因为很多产品在炸制的过程中会漂浮,影响油炸效果。月亮巴是因为花生巴、豆巴子形似满月而得名。花生巴口感酥脆,口味香甜,是老少皆宜的休闲美食。山东佳特机械科技的月亮巴油炸机引进、吸收先进技术研发制造而成,现在已经拥有成熟的生产能力。

供应月亮巴双网带油炸流水线的自动提升系统采用链条提升,方便清洗维护,为防止意外的发生,有保险杠设计。该油炸流水线生产效率高,适合中大型食品加工企业使用。

油炸机的特点:

- 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,起到省油又能有效排渣的效果。
- 2、采用数字式温度控制,温差精度在 ± 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 断电,升温绝对安全。
- 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20秒至15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。

维护保养：

1. 每次开机前，检查无级变速器的润滑油位是否正常，输送链隔板有无脱链现象松紧是否适当，各连接螺栓有无松动现象；
2. 运转过程中，应经常注意运行情况，若有异常应立即停机检查；
3. 经常检查燃气管道、油管路有无泄漏，烧嘴是否堵塞，若有塞应拆卸，清洗后用压缩空气进行疏通；
4. 输送机、减速机采用U6-1润滑油，除渣机构减速机采用GB5903-1986润滑油，首次使用400h后应更换新的润滑油，以后每隔4000h换油一次。

油炸机适用范围：

适用于萨琪玛、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。

温馨提示：

设备价格参数仅供参考，根据型号规格配置不同，所以价格不同，支持加工订制，具体详情请咨询厂家。

质量保证

1. 本公司所有产品，均可按照客户要求定做，产品按照木箱、木架、覆膜等进行包装。
2. 所有产品出厂都带有详细说明书，以及部分易损配件。
3. 所有产品均保修一年，我们有专业的工程部和维修部，提供完善的售后服务。

我们的优势：

- 1) 随心所欲：本公司设备规格型号齐全，特殊型的产品可为客户单独量身定做；
- 2) 质量稳定：公司实行全过程质量监控，细致入微，全方位检测；
- 3) 价格合理：公司高效内部成本控制，减少了不必要的开支，让利于客户；
- 4) 交货便捷：公司实施生产流水线，有备货，缩短了交货期；
- 5) 服务保障：本公司所售产品，公司全面负责质量跟踪，为您排除后顾之忧

供应月亮巴双网带油炸流水线是佳特机械采用优质不锈钢精工细作，使用年限长。具体问题可以联系销售人员。