

油炸机 电加热油条油炸机 诸城鹏福特油炸机

产品名称	油炸机 电加热油条油炸机 诸城鹏福特油炸机
公司名称	诸城市鹏福特机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东诸城南外环龙都工业园
联系电话	15169672188 15963612430

产品详情

休闲风味鱼电加热连续油炸机的设计原理及技术参数

休闲风味鱼电加热连续油炸机的设计原理及技术参数

油炸机YFD型

- 1、设备外型尺寸根据客户的产量及产品工艺而定。
- 2、油炸机内槽尺寸根据外部尺寸而定，采用油水混合设计。材质304不锈钢板，以适应热力学原理变化。
- 3、冷却槽设计二个:采用自然风冷式。可实现设备用油少，冷却效果好，不会产生水沸腾现象。
- 4、设备设计六个漏斗，可方便排除食品残渣只用。实现无死角、无存渣现象。采用板304不锈钢焊接。
- 5、排渣采用漏斗式排渣
- 6、设备保温采用硅酸铝，保温效果好，外附不锈钢板。
- 7、设备主柱采用不锈钢方便炸制。
- 8、外包装采用纯304不锈钢板冷弯成型。
- 9、设备设计底脚有可移动脚轮，方便设备移动。
- 10、油炸输送采用双层网带，中间油炸空间实现可调。
- 11、网带架采用304不锈钢冷弯成型。

- 12、网带采用纯304不锈钢特氟龙不粘带
- 13、网带传动采用针线摆轮变频减速机分层传动。
- 14、电加热采用m型加热管、功率大小根据设备大小而定，炸鱼连续油炸机厂家，分组控制。
- 15、排烟罩采用板304不锈钢板冷弯成型、三角形设计。
- 16、排烟罩设计两头排烟式，设有油烟分离器。
- 17、油炸机网带提升系统采用立柱式。
- 18、设计同步提升机构
- 19、电器控制、加热部分采用模块式，不产生火花，无冲击电流。
- 20、温度控制采用数字式温控仪电器采用德力西品牌，变频器采用四方品牌。

油炸机的价格总是会上下浮动，很多客户都会不解，今天我们来详细说明一下：

- 1、全自动油炸机根据型号不同价格不同，如果是定制的，电加热油条油炸机，按照厂家的要求制作会另外收取费用。
- 2、根据材质不同主要是指接触食品部分是不锈钢材质与全部不锈钢材质之分，材质不同相同型号价格也不同。
- 3、油炸机材料及配置不同外，还有售后服务质量及承诺的不同。

用全自动油炸机炸制食品时，有多种的炸制方法，比较有特色的有清炸、干炸、酥炸、脆炸等，各种不同的炸制方法采用不同的油温控制流程，下面就为您介绍详细介绍清炸的工艺流程：

清炸是原料经刀工处理后，不挂糊不上浆，只用调味料腌制炸品原料，直接用旺火热油加热成菜的一种炸制法。

1. 工艺流程

选择原料—初加工—刀工处理—码味浸渍—油锅炸制—辅助调味(一般要用花椒盐、辣酱油、甜面酱等佐食，有时还配有各种爽口的蔬菜)

2. 操作要领

(1)选料。清炸选料宜选用鸡、鸭、肉等鲜嫩的动物性原料，成型的大小，应根据原料的老嫩而定。

(2)刀工。如炸八块，猪蹄连续油炸机，必须把鸡剁成八块，块型大小大体相同，炸制后还能拼摆成完整的鸡形。再如炸胗肝，油炸机，切肤时先去花刀；切肝时先要剔净筋，每副鸡肝要切成大小均匀、略成

三角形的五块。

(3)腌渍。全自动油炸机清炸菜肴的原料，不拍粉，不上浆，不挂糊，但在炸前，必须使用调味品浸渍。用料各地有所不同，按一般规律是用酱油、料酒、精盐、胡椒粉等(有的加白糖、味精、葱花等)。

(4)火候掌握。由于清炸原料不挂糊、不拍粉，外面没有保护层，要把这样原料炸至外焦里嫩或鲜嫩可口，就必须根据原料的质地老嫩、形态大小准确地掌握火候。形态小的原料要用高温油炸两次或多次。形态大的主料开始应用高温油，以保持主料形态不变，中途改用温油炸，以使油温逐渐渗入主料体内，出锅前再改用高温油炸，使主料内不含多余的油。形态大的原料根据情况也可用重油炸法。在炸制原料的过程中，根据原料在油中的变化，可用筷子、手勺、漏勺随时翻动原料，使之受热均匀。

(5)清炸菜的成品需附带辅助性调料配食，即佐餐调料(料碗或味碟)。

油炸机-电加热油条油炸机-诸城鹏福特油炸机(优质商家)由诸城市鹏福特机械厂提供。诸城市鹏福特机械厂(www.zcpft.com)位于山东诸城南外环龙都工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城鹏福特在炊事、烘焙设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。诸城鹏福特取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城鹏福特全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。