

湖南低温油炸机华康机械生产 诸城华康机械

产品名称	湖南低温油炸机华康机械生产 诸城华康机械
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

产品详情

油炸机适应范围：

- 1, 面食类；麻花、锅巴、蜜食、蜜三刀、油条、麻团、面筋、江米条、沙琪玛、馓子等。
- 2, 肉食类；扒鸡（上色）、板鸭（上色）、红烧肉、丸子、牛肉干、五花肉、鸡腿、猪蹄、。
- 3, 坚果类；花生米、青豆、蚕豆、葵花籽。
- 4, 豆制品；豆干、豆泡、鱼豆腐、豆参。
- 5, 海产品；各种鱼类、虾仁、扇贝、海红、小鱼仔、鱿鱼圈、鱿鱼仔。
- 6, 其它类；蔬菜饼、天夫罗、茄盒、藕合、挂浆挂糊类各种油炸膨化食品。

华康机械有限公司 本着以人为本，科学无限的精神不断完善和发展，多年来我们坚持质量可靠，技术创新，坚持共赢合作，生产高品质产品为宗旨，热情为用户服务，攀登行业顶峰，不管市场如何变化，我们的产品自研制到生产的每一个环节，始终为客户考虑的更多，尽可能的为用户想的更周到，因为我们珍惜每一个合作机会，客户的满意就是我们满意，我们将始终如一，信守承诺力求不断创新，与您共创辉煌。

薯片油炸机 1采用进口优质不锈钢材料，工艺精湛、坚固耐用。

2采用智能型数字显示温控器，方便实用。

3采用水油混合技术，自动过滤残渣，可延长换油周期，大大降低用油成本。

4采用自动控温，无过热、无残渣，避免酸价升高，黑油产生，大大减少了工作油烟。

5采用分区控温，有效分离劣质油，炸制多种食品互不串味，一机多用。

6设有超温保护装置，让您放心使用。油炸机

诸城华康机械有限公司生产的新型的薄脆面片脆皮连续油炸机电加热油炸机不仅适用于国内市场，同时也适用于国外市场。

设备有容油量小、功率小、安全保护、自动灭火、PLC控制等功能。

- 1、容油量：新型研发的设备容油量相对较小，避免了传统油炸机中很大部分炸油的浪费，节省成本。
- 2、功率：设备容油量与功率是一致的，节省电量，降低使用成本。
- 3、安全保护：电加热油炸机配有油温保护：油温高于80℃，网带架体不能提出，不允许排油，减少操作人员的伤害；线路保护：线路开关保护，防止加热管干烧，避免起火现象。
- 4、自动灭火：电加热油炸机配有自动灭火装置，客户自接二氧化碳管，防止起火。
- 5、PLC控制：设备操作系统采用电脑PLC控制，由电脑设置程序，自动化程度高、精度高。
- 6、网带结构：设备配有三层网带：底部为刮渣网带、中层为输料网带、上部为压料网带。（设备结构根据客户炸制产品的不同定制）

7、设备结构：电加热油炸机为全油+过滤结构，配有自动过滤和自动补油两套管道、装置。自动过滤装置过滤掉油炸机中大的残渣，避免炸油酸化、变黑，延长炸油使用周期，鸡背油炸机304材质，减少换油频率；自动补油装置与储油罐相连接，当不断油炸过程中，炸油减少至设定位置时（此精准位置由浮游表控制），通过油循环泵向油炸机内补油。两套管道外部配有保温措施。

8、设备外观：排烟罩体由传统的圆弧形——锥形。

湖南低温油炸机华康机械生产-诸城华康机械由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司（www.zchuakang.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的机械及工业制品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城华康机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！