

# 电加热油炸流水线

产品名称	电加热油炸流水线
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜德路1905号
联系电话	18615587680

## 产品详情

电加热油炸流水线设备根据热力学原理设计基础，以电力为加热能源，整机采用不锈钢材料制作，油炸时间、油炸温度、油位控制、油渣清除自动控制；操作简单、安全、易清洗、维修方便、节省耗油。

该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。

1、本设备采用先进的油水混合油炸技术，彻底改变传统油炸设备的结构。科学的利用植物油与动物油的比重关系，使所炸肉类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样中上层工作油始终保持纯净；采用从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解煎炸油的氧化程度，抑制酸价的升高，从而延长煎炸油的使用寿命。独特的产品工艺和科学的产品结构是用户节省能源。

2、本设备是连续炸物机，食品从机体的入料口输入后，随输送带在热油中通过时被油炸熟化，并从机体的出料端输出。由电加热系统、网带输送系统、网带提升系统、油温自动控制系统、自动过滤系统等几部分组成。

3、本设备通过电热管加热油槽里的油，网带自动输送系统托带食品从油槽内通过，即完成了食品烹饪加工。

4、网带输送系统采用上网带和下网带分体式结构，上网带可以上下调整，以适应不同高度的油炸产品。食品被夹在双层网带之间，保证油炸过程彻底而且不会上浮，上下双层网带拖带食品从锅体内通过，即完成了食品烹饪加工。用户可以根据油炸食品时间，调整输送带速度（变频调速），以满足生产需要。

5、网带提升系统采用减速机提升方式，同步性好，网带提升安全、平稳、方便、自锁性强、维护方便，使油槽和网带的清洗变的更加方便。

6、油温自动控制系统，通过温度传感器测量锅体内煎炸油的实际温度，并传达到温控仪表。

设定好温控仪表内相关参数后，当温度达到设定温度后，加热系统将停止加热；若温度超过预设报警值时，将断开加热系统，并报警。