

# 不锈钢油炸机 内江油炸机 瑞海自动化科技

产品名称	不锈钢油炸机 内江油炸机 瑞海自动化科技
公司名称	山东瑞海自动化科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道横三路中断
联系电话	18366560477

## 产品详情

### 瑞海真空油炸机简介

香菇低温真空油炸机 冬枣油炸机器设备 冬瓜片真空低温油炸机 生产流水线 瑞海真空油炸机 油炸、脱油、脱干、油过滤一体化设计方案，在真空下持续性进行，商品含油率低，商品处在负压情况，在这类相对性氧气不足的标准下开展粮食加工，能够缓解乃至防止氧化腐蚀的作用（比如油酸败、酶促褐变和别的空气氧化霉变等）所产生的伤害。在负压情况，以油做为热传导媒体，立式真空油炸机，食品类内部的水份（随意水和一部分束缚水）会大幅度挥发而喷出来，使机构产生松散多孔结构的构造。油炸机

### 油炸机的使用规范

- 1.油炸机加料:开启真空泵，在达到一定的负压的时候，将吸料管连接上吸料。
- 2.使用真空泵抽真空并保持真空度。
- 3.控制好运行时间，油炸机有专门的时间设置按钮，可以根据不同的需要来进行设置。使其发挥出大的效率。时间从秒-小时不同设置。
- 4.我们可以桶控制面板上的滚动时间来进行设置滚揉时间，油炸机生产时会有一定的间歇，可以根据不同需要来自定义设置。方便简单。间歇时间和工作时间为分别设置，拥有的时间控制按钮。
- 5.将控制版面上的旋钮扳到"运行"，真空泵和充气旋钮扳到"开"，机器开始按设定方式运行。
- 6.工作结束后要停止油炸机的工作，燃气油炸机，旋转控制面板的旋钮到停的位置就可以，若是设置好了工作时间，在工作时间到后，不锈钢油炸机，机器就会自动停止运行。

7.工作的尾部工作就是出料清洗，等到滚筒内外的压力平衡后，古代滚筒将料放出，将料放出后，将设备进行清洗，使用的清洗剂配水进行清洗。再用清水清洗。油炸机

- 1.升起真空油炸机时，要随时插好保险杠，以防机盖掉下伤人。
- 2.不要用手直接触摸高温部件。
- 3.油多地滑，防止滑倒摔伤。
- 4.电控柜，电机，操作按钮要注意防止进水。
- 5.升真空油炸机时必须确保真空油炸机机盖上无其他工器具及杂物。
- 6.所有快接扣，密封垫必须扣在管路上，以防丢失。

7.清洗前阀门及电源开关必须确保关闭，将电源开关控制柜用塑料套住，内江油炸机，防止进水电器短路烧毁。

- 8.注意高温设备防止。油炸时间现场操作者不能串岗脱岗。
- 9.每周清洗排烟筒一次防止烟筒的油渍高温导致油渣自燃引起火灾
- 10.如火碱不慎不沾到皮肤，立即用流水冲洗15分钟。
- 11、注意高温设备防止被。油炸时间现场操作者不能串岗脱岗。
- 12、油炸完毕应关闭棕榈油进出口阀门，并将油炸槽内余油放出进行过滤或洗油。油炸机

不锈钢油炸机-内江油炸机-瑞海自动化科技(查看)由山东瑞海自动化科技有限公司提供。不锈钢油炸机-内江油炸机-瑞海自动化科技(查看)是山东瑞海自动化科技有限公司（[www.reihai.cn](http://www.reihai.cn)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。