

# 油条油炸机流水线 福鸿达机械厂 随州油条油炸机

产品名称	油条油炸机流水线 福鸿达机械厂 随州油条油炸机
公司名称	诸城市福鸿达机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市诸城市密州街道工业园
联系电话	18263697570

## 产品详情

### ?薯片薯条油炸机流水线木薯油炸流水线全自动油炸流水线

诸城市福鸿达供应薯片薯条油炸机流水线 木薯油炸流水线 全自动油炸流水线

薯片薯条油炸机流水线 薯片加工流水线包含：脱皮设备-切片设备-漂烫设备-油炸设备-脱油设备-调味设备-包装设备等

1、薯片薯条广泛应用于豆类，如蚕豆、黄豆、青豆等；坚果类，如花生米，腰果，核桃仁等油炸加工，可实现从原料投入到成品的全自动化连续工作，即可连续油炸，节约人力，劳动效率高。

该设备可根据客户实际需要量身定做

2、此套设备材质为优质不锈钢，产量高、省人工，设备上门安装调试。

本机采用双网带输送食品，上下网带可变频。用户可根据所炸食品的不同来调节网带的传输速度，配有高效燃烧器，油条油炸机流水线，提温快、生产效率高。设置电动提升系统，以方便工人对机体内进行清洁和维护。另外还有自动排烟系统和恒温连续生产系统保证工人有一个良好的工作环境避免烟熏火燎的同时保证了食品的炸制温度一致，从而使炸出的食品口感更香脆。

整机为不锈钢制造结实耐用，配有高效燃烧器提温快、生产效率高，整个网带部分可通过提升使网带离开油面，便于油炸流水线的维修保养，随州油条油炸机，油炸时间、油炸温度、水温冷却、脱油等全部实现自动控制。实现了油中没有炭化物，油不会变黑，使用周期长，炸制的食品色泽鲜艳，口感好，产品档次提高。

福鸿达供应食品连续式油炸锅、全自动油炸机、食品油炸流水线

连续油炸机分为：电加热，煤加热，气加热等多种加热方式。是一种无烟型，多功能，油水混合式油炸设备，该设备采用了国际上最选进的油水混合油炸工艺，彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上解决了传统式油炸锅的弊端，可同时炸制各种食物，互不串味，油条油炸机生产厂家，一机多用，该工艺采取从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸介质升高，在油炸过程中自动过滤残渣，自动控温，油条油炸机使用视频，从而延长炸油的使用寿命。

连续油炸机结构：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，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。

根据环保要求，设备采用了油烟净化系统，在生产过程中达到环评要求，可直接排放。

油水混合油炸机与传统油炸机（锅）对比表

传统油炸机、一般锅系列“油水混合”油炸机耗能情况1、外部加热，热量吸收率为50 - 60%，热量利用率低。

2、加热不均匀，油温不稳定且不能有效控制。

3、需要辅助设备。1、直接加热，热量利用率高。

2、加热均匀，油温可控制在 $\pm 1$ ，油温稳定。

3、无需要其它辅助设备。人工付出需要4-5人操作，人工费用高。（如：两口直径1米的油炸机生产效率与我公司的XD-1000相当）仅需1-2人操作炸品质量外观颜色与口感不统一且内含致癌物质。外观颜色鲜艳，口感好且不含致癌物质。环保情况油烟da，烟雾浓度平均值为6.16mg/m<sup>3</sup>，燃煤污染环境。油烟小，烟雾浓度平均值为1.96mg/m<sup>3</sup>，可达到国际环保要求。耗油对比1、炸油容易酸化、碳化，炸油很快变黑。大约2-3天换油。需油量。

2、炸油蒸发大。

3、残渣捞出时带走大量炸油。1、炸油不酸化、不碳化，炸油不变黑。无需更换炸油。可节油达到50%以上。

2、油水混合技术使炸油不易蒸发。

3、油水混合技术使残渣自动沉入水中，炸油与残渣自动分离。

油条油炸机流水线-福鸿达机械厂-随州油条油炸机由诸城市福鸿达机械厂提供。诸城市福鸿达机械厂（[zcsfhdjx.com](http://zcsfhdjx.com)）在炊事、烘焙设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，福鸿达机械厂一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙铭芳。