

# 广东薯条油炸流水线厂家 诸城中械机械

产品名称	广东薯条油炸流水线厂家 诸城中械机械
公司名称	诸城中械机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	15165676501

## 产品详情

近几年来，我们为客户量身定制的不少炸油条设备，客户要求不一样，产量不一样，油条规格不一样，所以炸油条设备也各种各样，选择连续式油条油炸流水线，应该选择油炸槽较浅的，槽体宽度可以根据油条的规格来定，炸油条的时候，油条一下锅，几秒钟就浮上来了，所以油炸槽不用太深，这样荣油量也少，客户节约成本。加热方式也是根据客户要求来定制，不过这里小编推荐使用电磁加热的，电磁油炸设备不仅升温快而且节约能源。薯条薯片油炸流水线

我公司生产的油炸机是在日本油炸花生米设备的基础上进行改造换代产品，肉制品油炸流水线型号，是油炸花生米，油炸蚕豆的专用设备，该设备在保持原有的单一燃煤装置的同时，又结合中小食品企业的降耗节能实际情况，与国外燃烧装置的高新产品结合在一起，实现燃气短时提温、自动温控，带回火保护装置。薯条薯片油炸流水线

欢迎广大客户前来选购，我们将竭诚为您服务。

1. 使用前应检查是否接通煤气管道以及是否按牢后方可使用。

2. 打开煤气调节阀门，用力按下炉体前面的开关，慢慢向逆时针方向旋转，直至听到“滴”一声，然后放手，并在透孔观察是否已经点燃，以确定炉内已经着火后才能使用。如炉具停用过久，或第1次使用。可能一次打不着火，因进气管道有空气，可再次打火，直至打着为止。

3. 炉体前开关转至90°时，火力最1大，大于90°时或小于90°火力将逐渐变小。

4. 使用完毕后应将炉体前面的开关向顺时针方向旋转直至听到“滴”一声，并将罐装煤气的调节阀门关闭。薯条薯片油炸流水线

广东薯条油炸流水线厂家-诸城中械机械(图)由诸城中械机械有限公司提供。诸城中械机械有限公司(www.zhongxiejixie.com)是一家从事“果蔬清洗流水线,巴氏杀菌机,风干机,油炸机,肉类切丁机”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“诸城中械机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使诸城中械机械在果蔬加工设备中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!同时本公司(www.spyzlsxcj.com)还是从事食品油炸流水线,食品油炸流水设备,食品油炸生产厂家的厂家,欢迎来电咨询。