

鱼排油炸机供应商 山东鱼排油炸机 福鸿达机械厂

产品名称	鱼排油炸机供应商 山东鱼排油炸机 福鸿达机械厂
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，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，山东鱼排油炸机，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，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。

福鸿达炸狮子头油炸机、全自动四喜丸子油炸机、炸肉丸油炸机

福鸿达多功能燃气型炸狮子头油炸机，全自动四喜丸子油炸机供应商油炸狮子头是大家比较厂家的一类油炸食品，相信大家都比较喜欢吃，该种油炸小吃在南方比较流行，今天要为大家推荐的一款油炸设备就与油炸狮子头有关，该款油炸设备采用比较经济实惠型的燃气作为加热能源，为保证油炸机油温的恒定性，鱼排油炸机供应商，安装入口设有自动恒温器，操纵者只需要设定温度即可实现自动控温，温度自调，无过热干烧现象。方便、高效、节能，鱼排油炸机燃气，大大减少空气污染。该机内下层水分能自动过滤油中的杂质，保证所炸制的食物不互相串味，光彩鲜亮，有利于食用者的健康。福鸿达油炸机采用全不锈钢（SUS304）结构，做工精细，美观、坚固、耐用。

福鸿达多功能燃气型炸狮子头油炸机采用全自动出料和半自动控制两种方式，具有很强的人性化设计，在油炸工艺一定的情况下，可完全实行自动油炸工艺，如有其他要求时，可实现半自动控制方式。全程油温实现自动控制，温度设定调整方便，油温误差小，适合炸制各种食品。

设备特点：

- 1、福鸿达油炸机采用独特的水油混合油炸工艺，燃气、蒸气可同时使用，降低了生产成本，节约能源。
- 2、配以高效燃烧器，加热管内安装了高性能的辐射导热度装置，使用机热效率达85%以上。工作时升温速度快，有利于产品的炸制。
- 3、产量大、耗能低、自动过滤、通用性强、油烟排放量小、功率增长一倍，能耗降低一倍，适合于批量生产的油食品。
- 4、自动搅拌：保证产品炸制的均匀度，防止产品因挤压而相互粘连。易漂浮的产品则采用拍打式搅拌；易沉底的产品则采用刮底式搅拌。
- 5、自动控温：有效控制产品的炸制时间，避免了因疏忽而将产品炸糊的现象。
- 6、自动上料：避免了工人在投放大密度(鱼类、肉类、泡过的坚果类等)原料时保证操作者的安全
- 7、自动出料：减轻了工人的劳动强度，保证了炸制时间的一致性
- 8、自动过滤：本机采用油水混合的油炸工艺，在炸制过程中食品中所产生的残渣自动过滤到水中，保持油面的清洁，所炸产品颜色鲜艳，更有食欲感。

一、 脆皮油炸机器 薄脆连续油炸机 诸城市福鸿达薄脆油炸设备锅体部分：

- 1.锅体采用3mm不锈钢板，底板厚度4mm，鱼排油炸机生产厂家，材质为304。
- 2.锅体外壳采用1.0mm不锈钢板，材料为304。
- 3.锅体焊接后进行水漏试验，确保不会渗漏。
- 4.锅体主要材质为不锈钢和其他符合食品工业的材料制作。
- 5.锅体与外壳之间装有硅酸铝板保温材料，厚60mm。
- 6.锅体底部安装排污阀门及排油阀。

二、 脆皮油炸机器 薄脆连续油炸机 福鸿达脆皮油炸设备网带及网带支架部分：

- 1.网带变频调速控制。
- 2.排油烟罩与网带支架可以独立提升，便于清理。
- 3.轴承及轴承座均为不锈钢材料。
- 4.上、下网带间隙范围50mm

三、 排油烟部分：

- 1.排油烟罩用1.5mm不锈钢板拼接，整体尖顶结构。排油烟罩及排油烟管设有冷凝水溢流管，两头有高起集油烟罩
- 2.排油烟管配备6米。

四、 脆皮油炸机器 薄脆连续油炸机 福鸿达油炸设备提升部分

采用蜗轮蜗杆减速机提升，两套提升，可根据需要单独提升排油烟罩，或者与网带支架一同提升，方便清洗网带和排油烟罩。

五、 脆皮油炸机器 薄脆连续油炸机 福鸿达油炸设备加热部分：

- 1.温控仪一个，测温点控制加热部分
- 2.采用不锈钢加热管，直径25mm，共12根，材质304。
- 3.加热部分控制采用调压模块，开关平稳，无冲击电流
- 4.加热管安装于网带下部与刮渣带之间

采用电加热纯油纵刮结构，双层乙型网带+聚四氟不粘连网带+底部纵刮网及侧刮渣出渣式。

鱼排油炸机供应商-山东鱼排油炸机-福鸿达机械厂由诸城市福鸿达机械厂提供。诸城市福鸿达机械厂（zcsfhdjx.com）为客户提供“油炸机,油炸机流水线,松香锅,打毛机,煮锅”等业务，公司拥有“福鸿达机械”等品牌。专注于炊事、烘焙设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：孙铭芳。