

全自动连续板带式小龙虾油炸生产线

产品名称	全自动连续板带式小龙虾油炸生产线
公司名称	诸城市梁源机械有限公司销售部
价格	280000.00/台
规格参数	保温:硅酸铝 电机:开元 变频器:台达
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村（注册地址）
联系电话	13793669235

产品详情

温馨提示

设备价格参数仅供参考，根据型号规格配置不同，所以价格不同，支持加工订制，具体详情请咨询厂家。

全自动鸡米花油炸生产线油炸机绍

该工艺通过限位控制、分区控温、科学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，所炸食物不但色、香、味俱佳、外观干净美观、且提高了产品品质，延长货架期。全自动连续网带式虎皮鸡蛋油炸设备

油炸机适用于肉类、鱼豆腐、水产、蔬菜、面食等制品的连续生产，产量高，设备紧凑。采用上、下双层网带传输，产品被夹在双层网带之间，避免产品漂浮。全自动小酥肉油炸生产线
鸡肉丝油炸机 网带传送采用变频调速。自由地控制加工时间。

设备设有自动起吊系统、上罩体和网带可升降，方便清洗。全自动连续网带式虎皮鸡蛋油炸设备

底部设有排渣系统、随时将产生的残渣排出。特别设计的加热系统让能源的热效率更高。

LYL-8500 × 800B纯油纵刮连续油炸线参数说明

设计整体说明：

1、炸制产品：鱼豆腐、调理食品。

- 2、设备型号：LYL-8500×800B。
- 3、电热管额定功率：252千瓦。
- 4、加热方式：电加热全自动无骨鸡柳油炸生产线
- 5、油炸温度：175-185 ° C。
- 6、仪表控温范围：环境温度-200 ° C。
- 7、小时炸制产量：1000公斤
- 8、温度控制精度：±2 ° C。
- 9、油炸时间控制范围：40秒—3分钟，炸制时间变频可调。
- 10、油炸时间：60秒。
- 11、网带形式：乙型网带+板式聚四氟不粘网带+纵向刮渣板。
- 12、设备外形尺寸：（长×宽×高）：8500×1800×1850mm。
- 13、网带宽度：800mm。全自动无骨鸡柳油炸生产线

产品细节

- 1、乙型网带
- 2、上罩提升部分（网带跟上罩可单独提升）
- 3、油炸油槽部分（采用304不锈钢5mm）
- 4、电加热管
- 5、侧排烟
- 6、底部刮渣系统
- 7、循环油泵
- 8、电控柜系统

质保一年