

诸城顺业食品机械 黄豆油炸设备公司 宁夏黄豆油炸设备

产品名称	诸城顺业食品机械 黄豆油炸设备公司 宁夏黄豆油炸设备
公司名称	诸城市顺业食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道陈家林工业园
联系电话	15725227797

产品详情

油炸机工作原理黄豆油炸设备

油炸机工作原理根据在真空度为0.093Mpa中订的真空系统中，即能压力为0.09Mpa的沸点大约为40度，在负压真空状态下，以油做为传热介质，食品中的水份就会急速蒸发而从物体中喷出，而热量进入食品组织内部，从而使食品细胞膨胀而实现松软多孔的组织结构，在含水食品中真空与低温是紧密相关的，在高真空状态下，黄豆油炸设备供应商，上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费，可以避免高温油炸所带来的诸城弊端及食品营养损失现象。

二、油炸机安全操作流程：1、开机前检查导热油、棕榈油管路、阀门是否牢固。2、检查电器设施是否正常。3、检查导热油温度和压力是否符合要求。4、应空载启动真空油炸机滚筒，待棕榈油温度达178以上方可投料。5、单次投料时间不能大于1分钟，二次投料应间隔3分钟。依此类推。6、如果棕榈油油温上下波动大、掉温快，应缩短投料时间或增加投料时间间隔。7、每10分钟应抽样检查一次胡豆的酥脆度。8、注意高温设备防止被伤害。油炸时间现场操作者不能串岗脱岗。9、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。10、为保证安全，只有经过培训发人员才能操作该机器。11、节点是必须有保护接地。12、机器正常运行时严禁触摸箱体、箱盖等受热部件和电器元件。13、严禁电热管干烧：在启动电器前，必须向锅体注入油，使油完全浸没电热管，以防烧坏电热管。14、用户应根据油的特性控制油温，油温不能调的过高，以防止食用油自燃，本机一般控制温度为250。15、设备开机及工作时应至少要有两名操作人员在场，黄豆油炸设备联系方式，设备使用过程应保证人不离机。黄豆油炸设备

油炸机设备简介

油炸机流水线

网带为不锈钢材质，采用变频无级调速。油炸时间可调。

设有自动起吊系统、上罩体和网带可升降，便于人工清洗。

设有自动排渣系统、将产生的残渣随时排出。 ?

该设备内部设有高效导热度装置，能源利用效率高。

以电、煤或者为加热能源，整机采用食品级304不锈钢制造，卫生、易清洗。

配有动态循环系统，将生产过程中油渣过滤出来，降低了油的酸价，黄豆油炸设备公司，延长食用油使用寿命。

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。

采用自动沥油系统，产品含油率低，产品食欲感强。

【适用范围】

油炸机适用于肉类、水产、蔬菜、面食等制品的连续生产，以煤加热油更高的节约，大大降低了食用油的氧化，延长了油的使用寿命，提高了设备的使用安全性。黄豆油炸设备

油条油炸线的设计原理及工艺组成黄豆油炸设备

油条专用油炸机，是专用设备，它适应油条，麻花，麻酥饼，春卷等间歇式油炸食品，该设备采用我公司专业的设计思维，经专业工艺师，工程师经合专统油条油炸工艺而设计完善的设备，它分几部分组成油槽部分，保温部分，外壳部分，加热部分，电控部分，宁夏黄豆油炸设备，网带架部分，底部入料，底部出料部分，上部反转，漏空油炸，反复实现部分，油烟收集部分，输送机构提升部分，油循环部分，油过滤部分共计十三部分组成一套油炸机。

每部分功能：

主要部分加热自动恒温，自动加温，入料部分不粘连，坯料随时移送防止堆压了现象发生，出料系统采用网带输送出料，油循环系统主要功能是使油在油炸过程使油流动，把油条上浮时送到翻转机构进行翻转，翻转深炸上浮浅炸系统功能，主要是将油条浮起后进行翻面同时深炸后送出，到浅炸区后油条出气及接触空气氧气进行表面氧化实现油条的工艺要求，这样反复四次方可实现油条手工油炸工艺要求，提升系统就是将网带架体烟罩提升，以方便清洗之用。黄豆油炸设备

诸城顺业食品机械(图)-黄豆油炸设备公司-宁夏黄豆油炸设备由诸城市顺业食品机械有限公司提供。诸城市顺业食品机械有限公司（www.shunyejixie.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领顺业食品机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！