

顺业食品机械 香蕉全自动油炸设备公司 河北全自动油炸设备公司

产品名称	顺业食品机械 香蕉全自动油炸设备公司 河北全自动油炸设备公司
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

全自动油炸流机介绍

油水环保节能油有电加热，煤加热，气加热等多种方式，是一种控烟型，智能，油水混合式油炸设备，该设备选用了国际性上最选入的油水混和油炸加工工艺，改变了传统式油炸设备的构造，多方面处理了传统油的缺点，鸡翅全自动油炸设备公司，可另外烹制各种各样食材，互相反味，香蕉全自动油炸设备公司，一机要用，该加工工艺采用从油层中南部加热的方法，操纵左右油层的温度，合理减轻炸油的空气氧化水平，抑止酸物质上升，在油炸全过程中全自动过虑沉渣，全自动温度控制，进而增加炸油的使用期。适用的商品有：豇豆、青豌豆、花生仁等干果；五香牛肉干、薯条等油炸食品；芝麻球、猫耳朵、沙琪玛、桃酥等食品；肉粒、鸡翅等肉食品；黄花鱼、目鱼等海产品；豆干、豆腐泡、千页豆腐等豆类食品这些。全自动油炸设备公司

油炸机工作原理全自动油炸设备公司

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，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，肉丸全自动油炸设备公司，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、如果棕榈油温度上下波动大、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。1

3、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，河北全自动油炸设备公司，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，设备使用过程中应保证人不离机。全自动油炸设备公司

油炸锅的工作原理

油炸锅采用的是不锈钢材质，自动控温，自动出料，可自带自动上料和自动搅拌功能。将进入炸锅的原料从定时炸制，提锅淋油、提升倒入脱油筒脱油到输送出去一气合成。温度、油炸时间、脱油时间全部由PC机自动控制，炸制效果稳定均匀性好，能有效地控制食品含油量，使得炸品色、香、味俱佳。加热方式多样化，可根据需求任选燃煤，燃油，燃气和电加热。全自动油炸设备公司

顺业食品机械-香蕉全自动油炸设备公司-河北全自动油炸设备公司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）是从事“蔬菜清洗机,风干机,油炸机,全自动油炸机,肉制品加工设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张经理。