

青海鸡翅油炸设备 顺业食品机械

产品名称	青海鸡翅油炸设备 顺业食品机械
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

连续油炸机主要特点：

连续油炸机主要特点：

- 1、 全程油温自动控制，温度从0—230度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。
- 2、 可以根据客户要求增加循环过滤装置，可以实现边循环，边过滤，边油炸
- 3、 循环过滤油炸线，和普通油相比，更节省食油。延长食油的使用周期，没有炭化油的产生，节约用油50%，半年就可收回设备投资
- 4、 使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题
- 5、 采用该油炸设备，在油炸过程中产生的食品残渣可通过真空过滤罐将残渣收集到过滤罐中，方便清洗，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。
- 6、 一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。
- 7、 先进的机械传送和变频调速系统，使该设备适用于炸制各类食品（如豆腐、分割肉、肉饼、丸子、鸡柳、锅巴、鱼类等）。

8、先进高效的加热系统，油池采用保温技术，既节约能源，鸡翅油炸设备公司，又提高了工作效率。降低了单位成本。油水分界面部分采用通风管散热，青海鸡翅油炸设备，大大延长了炸油的使用寿命。对油的上层部分进行加热，下层冷却，防止水温过高、沸腾。油水分别排放，更便于清渣换油。

9、双层网带，避免产品漂浮，使食品炸制更加均匀。

10、可以将网带自动提起，方便清洗，大大提高了工作效率，减少了人工劳动强度，而且干净卫生。鸡翅油炸设备

油炸机的原理鸡翅油炸设备

油炸锅的操作流程

1、开机前准备

- 1) 油炸机电源必须接“漏电保护器”，鸡翅油炸设备多少钱，油炸机机体必须接好“接地线”。
- 2) 导热油炉提前30分钟启动后，打开油炸机主电源开关。
- 3) 启动油炸机上升按钮，检查网带，刮渣轴承等各传动部位。
- 4) 检查机内无异物，无积水。
- 5) 正确安装滤油纸，并调整确保运行正常。
- 6) 检查油炸机外围管路，循环系统。
- 7) 按下降按钮将油炸机复位。

2、开机

- 1) 油炸机加油至不粘锅以上即可，按下配电柜上的加热电源控制开关。
- 2) 设定油炸机油温参数，打开刮渣控制电源及滤油，循环泵系统。
- 3) 待油温升至150 以上启动A网带，B不粘锅及补油电源控制。
- 4) 生产结束时，提前10分钟通知油炉关闭加热系统，并通知制冷停冷。鸡翅油炸设备

3、清洗

- 1) 关闭加热系统，补油系统。

设备的优势：

根据市场不同、设备尺寸不同、板材价格浮动等变化，仅供参考，具体价格来电咨询。设备可根据加工车间、使用位置、摆放位置等不同，呈“一”字型或“L”型设计，成套设备订购我公司派设计

人员现场规划、指导，鸡翅油炸设备供应商，使设计的产品符合客户使用要求和习惯，节省人工和成本，使利益大化，减少不必要的投资。

采用了先进高科技温控仪，能够很好的监督控制油温，让油温保持在所需的温度，不必担心油温过高或高低导致的油炸食品品质受到影响，而且在更大程度上节约了成本，巧妙的设计，精心的设计，是食品厂家必备的油炸设备。

设备的注意事项：

- 1、江西花生巴油炸流水线，电加热油炸流水线的加热管使用一段时间后表面会产生一些杂物，应及时清理。
- 2、对油炸机的表面也常清洗，否则积累过多的残渣容易引起高温或火灾。
- 3、全自动油炸机通电前必须向炉体内加油，以防烧坏电热管。

售后服务承诺：

- 1、设备安装以及调试现场

供方负责设备指导安装调试，在接到需方调试通知后，供方在24小时内将立即安排人员对设备进行调试。

- 2、操作人员培训鸡翅油炸设备

青海鸡翅油炸设备-顺业食品机械(推荐商家)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)是一家从事“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“诸城顺业食品机械,诸城顺业机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使顺业食品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！