

四川油条油炸机器 顺业食品机械公司 油条油炸机器多少钱

产品名称	四川油条油炸机器 顺业食品机械公司 油条油炸机器多少钱
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

油炸机的原理油条油炸机器

油炸机的原理油条油炸机器

一种油炸生产线上连续细过滤油方法及其装置，油条油炸机器多少钱，将油炸生产线油炸过的油，经过粗过滤后输送至一油槽，油槽有一细目滤网由油槽外侧进入油槽内侧，再顺着油槽内侧延伸至油槽另一外侧，使细目滤网形成一输送带方式，油条油炸机器供应商，不断在油槽由外侧至内侧再至外侧轮转，通过细目滤网由油槽内侧输送至油槽外侧时，浮在油上方的浮屑及细渣将沾附在细目滤网被带出，浮屑及细渣被带出后的油槽外侧有一刮除装置，再以刮除装置将细目滤网表面的浮屑及细渣刮除，使清洁的细目滤网能不断由油槽外侧进入油槽内侧再带出浮屑及细渣，即能获致干净的油，干净的油再由油槽底部输送至油炸生产线使用，油条油炸机器公司，如此兼具可以连续自动化过滤油而不需经常更换细目滤网，以及油炸食品品质佳。油条油炸机器

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，可另外烹制各种各样食材，互相反味，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滤沉渣，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。油条油炸机器

油炸流水线的介绍油条油炸机器

油炸流水线，四川油条油炸机器，不锈钢材质，长度、宽度、产量可根据用户需要制作，因油炸食品不同可分为单网带和双网带两种，温度为数字显示，可自动控制，用户可随意设定油温。网带输送系统为变频调速，设备自动过滤系统分两种：纯油过滤和油水混合。

效益分析：

(1) 先进的油水一体技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。

(2) 油温、水温自动控制，能始终保持良好的工作状态，不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定，色、香、味俱佳。

(3) 本机的自动过滤系统能够大大延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，节油效率高。

(4) 先进高效的加热系统更大限度的避免了能源浪费，节约大量的能源支出。

(5) 本机连续工作提高了单位工作效率，有效降低了单位成本，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。

使用范围：

该设备自动化程度高，适用于休闲食品、鱼类、肉类、禽类、水产、肉饼、丸子、锅巴等客户的批量生产。

油炸流水线：

DYZ-4000型油炸流水线：功率：57+0.37kw/380v，外形尺寸：4200x1080x1380mm。此设备操作方便，产量高，全部不锈钢材质，油水双控温，是目前先进的油炸流水线。

油炸流水线，不锈钢材质，长度、宽度、产量可根据用户需要制作，因油炸食品不同可分为单网带和双网带两种，温度为数字显示，可自动控制，用户可随意设定油温。网带输送系统为变频调速，设备自动过滤系统分两种：纯油过滤和油水混合。

油条油炸机器

四川油条油炸机器- 顺业食品机械公司-

油条油炸机器多少钱由诸城市顺业食品机械有限公司提供。四川油条油炸机器- 顺业食品机械公司-油条油炸机器多少钱是诸城市顺业食品机械有限公司（www.shunyejixie.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。

