

昊泰机械 黄花鱼全自动油炸机工程 广东全自动油炸机工程

产品名称	昊泰机械 黄花鱼全自动油炸机工程 广东全自动油炸机工程
公司名称	诸城市昊泰机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市密州东路前黄疃
联系电话	15610216118

产品详情

小鱼仔油炸流水线

我公司生产的小鱼仔油炸流水线：小鱼仔加工系统专为小鱼仔的批量工业化生产而设计，系统由原料处理系统、原料加工系统和包装处理三部分组成，实现了小鱼仔的全自动化生产作业，黄花鱼全自动油炸机工程，大程度的减少人为因素，以保障用高的效率获得更优质的产品。设备组成：自动去杂 自动上料 自动浸泡 输送 自动清洗 沥水输送 输送 振动输送 煮制系统 沥水输送 油炸 卤制系统 输送 振动输送 摊凉 提升 称重 拌料 真空包装 自动选袋 杀菌 输送 自动选袋 包装袋清洗 包装袋沥水 包装袋烘干 装箱系统自动去杂 控制漏孔的大小，再加以震动来去除多余的杂质。欢迎来公司咨询。全自动油炸机工程，黄花鱼全自动油炸机工程

1、 全程油温自动控制，温度从300度可随意设定，适合炸制各种工艺要求的食品。

2、 加水阀设在低部油层处，任何时候加水都可以，不会影响油炸工作，并设有止回阀，这样就解决了在加水过程中如果停水，把油倒流到水管中的问题。

3、 低部水设有测温装置，水温显示一目了然，而且，还可设定水温，广东全自动油炸机工程，与测量水温相比较，高于设定温度时，可采取冷却措施。提前预防水沸腾现象的发生。
(特殊品种还设有自动冷却功能)

4、 油水分离面设有观察玻璃管和放油阀检测装置。水位线可以较准确。

5、采用通用的油水混合工艺设计，和普通油炸锅相比，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。

6、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。

全自动油炸机工程

(1) 先进的油水混合技术，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) 先进的机械配置和控制，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、味统一。

(3) 本机的自动过滤能够大大延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，产品炸制过程中所消耗的油相当于产品所吸收的油，薯条全自动油炸机工程，节油效率毋庸置疑。

(4) 先进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) 本机连续工作的实现提高了单位工作效率，有效降低了单位成本，土豆全自动油炸机工程，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。

(6) 采用本设备能大幅度提高产品质量，降低生产过程中发生的各项成本，使您的产品更具市场竞争力。全自动油炸机工程，黄花鱼全自动油炸机工程

昊泰机械(图)-黄花鱼全自动油炸机工程-广东全自动油炸机工程由诸城市昊泰机械科技有限公司提供。昊泰机械(图)-黄花鱼全自动油炸机工程-广东全自动油炸机工程是诸城市昊泰机械科技有限公司(www.haotaiegg.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：王亮。同时本公司(www.woliuqingxiji.com)还是从事排骨沥血水涡流清洗机，果蔬涡流清洗机，栗子去皮涡流清洗机的厂家，欢迎来电咨询。