

连续油炸机 得宝机械 油炸机

产品名称	连续油炸机 得宝机械 油炸机
公司名称	石家庄得宝机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	石家庄新华区和平西路大郭村南
联系电话	18832111388

产品详情

油炸机的起源

1991年台湾果蔬脆片厂商相继在大陆设厂，1993年列为星火计划开发项目，迅速发展起来。同年，山东同庆商务有限公司食品工程部在国际同类设备的基础上，经过改进研制成为低温真空油炸设备，被评为国家级新产品。1995年我国成功研制出YZG-5型低温真空加压浸渍油炸机械，它使我国果蔬脆片的生产向着连续化、自动化、密闭式、脂肪含量自动监控等方面发展。同年，陈淑梅等在“真空油炸脱油设计”一文中提出了对于各种果蔬脆片在真空状态下进行油炸脱油的设备，并论述了该设备的工作原理、结构特点及设计要求。该设备采用了在真空油炸锅内直接脱油而不需要将加热油排出真空室的真空油炸脱油一机完成作用。

油炸机-豆类生产线

豆类生产线

设备介绍：青豆加工系统专为青豆的批量工业化生产而设计，适合于青豆以及坚果裹粉类产品的加工。成套生产设备由输送系统、浸泡系统、油炸系统、浸油系统、脱油系统、调味系统、炸油处理系统、补油系统、冷却系统、分料系统、包装系统和集中控制系统构成。实现了青豆的全自动化生产作业。一定程度的减少人为因为，以保障较高的效率获得更优质的产品。

设备组成：自动上料 自动浸泡 输送 沥水沥渣 输送 油炸 浸油 输送 脱油 拌粉 冷却输送
分料系统 包装系统 输送 装箱 输送 码垛入库

自动上料 自动将原料送入浸泡桶

自动浸泡 浸泡的时间和温度可以自行进行调节

输送 将浸泡过的原料自动送入下一个环节

沥水沥渣 空去清洗时残存在原料上的多余水分和部分残渣

输送 将原料自动送入下一个环节

油炸 油炸系统分为油炸机、过滤系统、补油系统、加热系统组成。油炸机结构采用滚筒式，薯条油炸机，便于实现物料油炸过程中翻动；锅体采用半圆式结构，减小注油空间，提高炸油利用率。

浸油 采用自动网带式浸油机，再配以风流搅拌用以快速降低产品温度，使产品更加酥脆。

输送 将原料自动送入下一个环节

脱油 采用离心脱油，可连续工作，脱油时间可调；变频控制转速、变频制动。

拌粉 采用双底座振动给料器给料，采用筒式拌料机拌料，薯片油炸机，可使物料均匀的粘料

冷却输送 采用人字型不锈钢网带制作，网带上部装有风扇，连续油炸机，下部装接油盘。同时完成沥油和冷却。前端配备两道风刀脱油系统，后段采用风机冷却；均为独立控制，以适应在不同季节的需要。

分料系统 自动实现分批量输送，油炸机，调控各个包装机的包装容量

包装系统 自动称重、分选、包装

输送 将产品自动送入下一个环节

金属检测 通过金属检测仪，再配以传送系统，自动检测出含有金属的包装袋

装箱 人工装箱，计数

码垛入库 可以采用人工码垛入库或再配以机械辅助码垛入库

技术参数：

每小时产量：600--800公斤

每小时耗煤量：100-120公斤

食品真空干燥的特点1、物料在干燥过程中温度低，避免过热。在真空状态下，水的沸点降低，在真空状态下也就是在低温下操作，可避免在高温下营养成分（如维生素等）的破坏。同时提高了干燥速度，能将物料干燥到水分含量很低。例如：糖液超过70 部分成分就会变成褐色，进而降低产品的商品价值；维生素C超过40 就会分解，改变原有特性，蛋白质在高温下变性，改变物料的营养成分等。同时由于水分迅速蒸发，物料形成多孔状组织，产品溶解性，复水性、色泽和口感较好。2、在真空系统中，单位体积内空气的含量大大低于大气中的含量，在这种相对缺氧的环境中进行食品干燥可以减轻甚至避免食品中的脂肪的氧化、色素褐变或其他氧化变质等。另外，在低压（水的饱和蒸汽压）下，食品能干燥到水分含量较低。3、可用较少的热能，得到较高的干燥速率，热量利用率高。

连续油炸机-得宝机械(在线咨询)-油炸机由石家庄得宝机械制造有限公司提供。石家庄得宝机械制造有限

公司 (www.debao365.com) 坚持 “ 以人为本 ” 的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。得宝机械——您可信赖的朋友，公司地址：石家庄新华区和平西路大郭村南，联系人：赵经理。