

真空油炸机 得宝机械 油炸机

产品名称	真空油炸机 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

得宝油炸机的清洗方法和调整方法

油炸机的清洗方法：

- 1、通过传送带变频器调整油炸时间。
- 2、通过履带传送带变频器调整速度。
- 3、根据油炸、油的流动状态来调整过滤纸的速度。
- 4、根据油炸、油的流动状态来调整刮渣板的速度。

油炸机的调整方法：

油炸机清洗实用工具：表面活性剂、缓蚀剂、螯和剂等。把清洗剂以1:5（清洗剂：水）的比例稀释。用喷壶或抹布直接喷油炸机表面，维持5分钟，随后用软刷刷洗，清水冲洗干净。也可把本品稀释成5-10%的溶液，加热浸泡油炸锅内壁20-30分钟，随后用清水清洗干净，若有顽固性污渍，用软刷刷洗。

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，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，油炸机价格，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，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，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，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，真空油炸机，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

设备介绍

鸭脖子加工系专为鸭脖卤制的批量工业化生产而设计，系统由原料加工系统和包装处理二部分组成，实

现了鸭脖卤制的全自动化生产作业，油炸机，较大程度的减少认为因素，以保障用高的效率获得更优质的产品。

设备组成

进料输送 焯水 冷却 摊凉冷却 高温卤制 低温卤制 闷制系统 摊凉冷却 分割平台 提升 称重 拌料 真空包装 输送 自动选袋 杀菌 自动选袋 包装袋清洗 包装袋沥水 包装袋烘干 装箱系统

进料输送机 将处理好的鸭脖均匀地送入焯水，进料端加装料斗，通过调速来控制进料的速度。

焯水 将鸭脖中含有的血水彻底的清除，采用蒸汽直喷加热，蒸汽管可随同机架提出设备内胆以便于设备清理和维护。变频调速系统提供可控的输送速度，时间10min~30min可调。液位控制系统可控制自来水管路自动补水出料端安装喷淋装置，可清洗焯水后的物料的表面，保持物料表面的洁净度。

冷却 目的让肉质紧缩，提升口感有嚼劲；焯水后的物料直接放到装有自来水的容器内

摊凉冷却 把物料上的水分空去，同时把物料摊匀，使物料均匀的进入卤制机

高温卤制 使鸭脖味道更加鲜美 自动控温加热系统为产品生产提供热量，水温可调。双层网带输送系统，上层网带采用链条刮板形式的结构，以达到平稳输送的目的，采用保证物料整体均匀受热。配备在线循环熬料系统，卤制过程中需要加入的调味料都加入此系统，便于调味料更换和更好的混合。提升限位装置、保险杠等安全措施为您提供安全保障。锅体与外壳之间装有保温层，有利于节省能源。设备装有温度检测系统，实时将温度传给控制系统，实现对卤液温度的监控。

低温卤制 卤制过程中加调味料，通过低温卤制可让产品的味道有层次感。

闷制系统 可使味道焖入至骨头里

摊凉冷却 把物料上的油空去，同时把物料摊匀，用电风扇冷却

分割平台 将物料切割成小段，以便包装

提升 采用z字形提升机将物料提升到拌料系统

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

真空包装 采用铝箔袋子真空包装

输送 将物料输送到自动分选设备

自动选袋 采用用浮水法看看有没有涨袋的

杀菌 采用杀菌釜杀菌

自动选袋 采用用浮水法看看有无破口的

包装袋清洗 如果杀菌时有破口的会有油和卤汁漏出，造成袋子表面有油，用清洁剂清洗

包装袋沥水 将洗后的袋子放入网兜里，脱水

包装袋烘干 用热风把袋子表面的水份去除

装箱系统 人工将小袋摆平、计数

技术参数： 技术参数 BLZ80/650-Q-00 BLZ80/850-Q-00 外形尺寸 6500 × 1600 × 2800mm
5000 × 1500 × 2600mm 产 量 800-1000KG/H 1000-1300KG/H

真空油炸机-得宝机械-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。