

转让油炸机 得宝机械 油炸机

产品名称	转让油炸机 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

得宝油炸机介绍

油炸机的出现，人们开始接受油炸食品。真空油炸机的出世更是越来越多的人钟情于油炸食品。那么油炸机在技术上有什么要求呢？

- 1、油炸机的电路控制系统应安全可靠、动作准确，各电器接头应联接牢固并加以编号;操作按钮应灵活，进口油炸机，并有急停按钮;指示灯显示应正常，应符合GB 5226.1的要求;油炸机内的导电线不得露出。
 - 2、温度控制，油炸机的导热介质温度调整梯度应 2°C ;油炸机的导热介质温度升速 $6^{\circ}\text{C}/\text{min}$ 。
 - 3、油炸机壳体温度 45°C 。
 - 4、烹炸食品合格率应 80% 。合格品品质应符合GB 16565-2003 标准要求。
 - 5、动力电路导线和保护接地电路间施加500Vd.c.时测得的绝缘电阻应不小于 $1\text{M}\Omega$ 。
 - 6、外观质量，表面处理的零件应色泽均匀，无起泡、起层、斑点、锈蚀等缺陷。
 - 7、安全防护，油炸机应有安全防护装置，要加贴警示标志.特别要防火、防漏电。
 - 8、油炸机应符合GB 16798《食品机械安全卫生》的规定。
 - 9、设备应耐热、耐化学和机械作用，易于清洗、消毒及应符合食品卫生和的要求;设备的颜色不应对产品质量或污染的评估造成影响。
 - 10、用于设备表面的零部件应具有良好的加工工艺性能(可弯曲性、切削性、焊接性、表面硬度、可研磨
- 5.19油炸机所采用的热源(加热或燃烧)系统，应符合相关生产许可规定，其中包括电、燃气、燃油、煤(

炭).

11、油炸机炸制的食品，不能因油炸机的原因，而导致酸价、过氧化值、羰基价、铅、微生物指标超过GB 16565-2003标准要求。

油炸机食品卫生的知识

日用食品一直是咱老百姓的生活最关注的事情，下面由专门生产各种油炸机设备的石家庄得宝机械制造有限公司的技术为大家传达一些食品卫生的知识或新闻，希望你有所收获。

肉类加工机械是肉类工业发展必须而重要的保障。在上个世纪八十年代中期，油炸机，原国家商业部为了提高我国的肉类深加工技术，开始从欧洲进口肉类加工设备。从那时开始，我国的肉类加工企业开始认识和了解现代化的加工设备、工艺及产品；肉类加工机械制造厂家也开始接触先进的肉类加工设备，并开始借鉴国外的技术开发中国自己的产品。至今整整二十年过去了，中国肉类机械设备的状况究竟如何，未来又会怎么样呢？

小型油炸机的介绍：

小型油炸机适用于肉类、水产、蔬菜、面食等制品的油炸加工，以电、煤为加热能源，操作简单、安全、易清洗、维修方便、节省油耗。设备由手动起吊系统、电起吊系统、独特的产品输送系统、排渣系统、加热系统、排烟系统、电气系统等组成，内部采用先进的油水混合技术，彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上解除了传统油炸机的弊端。全不锈钢结构，做工精细，美观、坚固、耐用。

油炸机的作用：

油炸机利用油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生的残渣全部沉入水中，动物油脂沉入植物油下层，转让油炸机，从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质的问题。

提高品质、保证健康

特殊工艺使残渣和动物油脂离开了工作层，加之中部加热有效控制上下油层对流，鸡排油炸机，从而确保各种油层纯净，所炸食品不但色香味俱全、外观干净漂亮（无黑斑现象），提高了产品品质，延长了货架期。

节省炸油，利于环保。

转让油炸机-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）是河北石家庄,休闲食品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在得宝机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创得宝机械更加美好的未来。