

得宝机械 脆皮油炸机 油炸机

产品名称	得宝机械 脆皮油炸机 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

买油炸机来得宝

目前，我国食品机械的发展重而道远、空间广阔，究其主要原因是我国人民消费的食品大多是来自农业的未加工食品，每年因缺乏必要的食品加工机械使食品资源不能直接加工、贮藏、保鲜而造成的损失高达几十亿元，未能深加工综合利用而造成的资源浪费损失更高，因此我国食品机械具有广阔的市场前景。

买好的油炸机来得宝机械，买放心的油炸机来得宝机械

连续油炸机

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，油炸机原理，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，脆皮油炸机，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，油炸机，采用筒式拌料机拌料，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

油炸机的基本设备构造： 油温自动控制系统、自动提升系统、

加热系统： 电加热管、导热油、煤、天然气、液化气、电磁感应加热、红外线加热

网带输送系统：变频调速，可定量输送 定时输送

自动过滤系统：动态循环系统

在使用油炸机时按上电源开关，红色指示灯亮.此时电流已供到本锅，只要顺时针方向旋转温控器.把所需的温度值对准线点位置，此时绿色指示灯亮，表示电热管工作.

得宝机械(图)-脆皮油炸机-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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！