

油条麻花全自动油炸流水线

产品名称	油条麻花全自动油炸流水线
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司
价格	30000.00/台
规格参数	品牌:劲创
公司地址	山东省潍坊市诸城市古城工业园区
联系电话	0536-6309678 13465665661

产品详情

全套设备为日本技术，全自动控制，上浆、裹粉、浸粉、油炸，衔接自然，裹粉效果好，适合大型企业高端企业的面点、肉食等裹粉油炸使用。

全自动鸡肉丸油炸生产线介绍

该工艺使炸制食品过程中产生的食物残渣、多余水份、重金属很快脱离高温区沉入低温区，随水排掉，当炸油过份干燥时，水层又可供给炸制油层适当的水份，使所炸食品不会出现焦化、炭化现象，能有效控制致癌物质的产生，保证食用者的健康。该设备设有自动刮渣系统，可以连续不断的将油炸过程中产生的油渣由底部带走，克服了常规油炸机的缺陷。自动过滤，能保持炸油清洁，大大延长炸油的使用寿命，无需频繁换油，使榨汁的产品始终如一，提高了产品品质。

[全自动肉排连续油炸生产线](#)特点

该工艺通过限位控制、分区控温、科学利用植物油与动物油的比重关系使所炸肉类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样中上层工作油始终保持纯净，所炸食物不但色、香、味俱佳、外观干净美观、且提高了产品品质，延长货架期。

· 该工艺采取了从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸价的升高，从而延长炸油的使用寿命。

结构

?主网带上部设有防漂浮网带，以防止产品在油炸机内上浮，确保了产品的油炸效果。

?安全性能优良，油炸机在无油，少油以及油温超出设定范围时，加热装置自动断电，发出警报，多温区设计，温度可以根据产品工艺的要求加以设定。