

鸡腿油水分离油炸机 诸城昊泰机械

产品名称	鸡腿油水分离油炸机 诸城昊泰机械
公司名称	诸城市昊泰机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市密州东路前黄疃
联系电话	15610216118

产品详情

油炸机生产线日常维护：

- 1、设备每使用一周后，紧固各个螺栓，特别注意：交流接触器接线端子和链条及螺丝松紧度。
- 2、设备清洗，拒绝使用强酸和强碱清洗油炸设备。
- 3、设备每两周清理一次，鸡腿油水分离油炸机生产商，清理方法：加水，加食用碱或洗洁精，加热到50度左右，网带开启运行，煮60分钟，用软毛刷类清洗网带，网带支架及锅体内表面的油污杂质。放水水枪清洗附着物。
- 4、电控箱和加热管处禁止用水枪喷淋。电控箱每月清理，防止短路。
- 5、设备长期不用必须彻底清洗干净设备。鸡腿油水分离油炸机

油炸机的介绍

油炸机的出现，鸡腿油水分离油炸机制造商，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，鸡腿油水分离油炸机，并有急停按钮;指示灯显示应正常，;油炸机内的导电线不得裸1露。
- 2、温度控制，油炸机的导热介质温度调整梯度应 2 ;油炸机的导热介质温度升速 6 /min。

3、油炸机壳体温度 45 。

4、烹炸食品合格率应 80%.

我公司通过创新提升产品质量，迅速提高企业自身的应变力和竞争力，鸡腿油水分离油炸机工艺，以“、安全、质量至上”为宗旨，高起点、高标准、高要求组织实施生产，务求为客户提供满意产品，真正做到为客户创造价值。鸡腿油水分离油炸机，鸡腿油水分离油炸机生产商

1、油炸机壳体温度 45 。

2、烹炸食品合格率应 80%.合格品品质

3、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1M 。

4、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。

为满足不同客户的需求，我公司为各客户提供量身定做服务；市场的认可、客户的满意，是前进的动力；的产品、完善的售后是稳固市场、开拓市场的支撑；我公司愿与各界同仁携同前行，共同双赢。鸡腿油水分离油炸机，鸡腿油水分离油炸机生产商

鸡腿油水分离油炸机-诸城昊泰机械(推荐商家)由诸城市昊泰机械科技有限公司提供。诸城市昊泰机械科技有限公司(www.haotaiegg.com)在清洗、清理设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城昊泰机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王亮。同时本公司(www.bashishajunj.com)还是从事酱菜巴氏杀菌流水线，休闲食品巴氏杀菌流水线，腐乳巴氏杀菌流水线的厂家，欢迎来电咨询。