

香酥小麻花油炸机 面制品全自动油炸线 商用炸麻花电加热油炸设备

产品名称	香酥小麻花油炸机 面制品全自动油炸线 商用炸麻花电加热油炸设备
公司名称	山东思杰机械制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:山东思杰机械 型号:SJJX6500 产地:山东诸城
公司地址	诸城市舜王街道舜和路2177号
联系电话	15153692100

产品详情

1.锅体保温系统：思杰生产的设备全部采用国标304食品级不锈钢制做，质量保证。根据油炸流水线的长度宽度去选择304不锈钢的厚度，锅体底部加有大量的方钢，进行锅体的固定，保证锅体不变形。外包有硅酸铝板进行保温，防止热量散失，防止烫伤。

2.输送系统：思杰机械的输送系统采用网带上下双层设计，下层网带起输送油炸产品作用，上层网带压住产品，防止产品漂浮，使产品充分的浸入到油中使油炸更彻底，油炸出来的产品颜色、口感都优于同等产品。

3.加热系统：思杰机械有专业的技术人员研究出油炸流水线适宜的加热方式，主要有三种：电加热，燃气加热，导热油加热。根据客户需求去选择加热方式。

4.提升系统：思杰机械油炸机配有四方位立体提升系统，可同时提升网带和眼罩部分，也可单独提升烟罩部分，方便设备工作人员对设备清洗和检修。

5.排烟系统：思杰机械生产的油炸设备具有侧排烟以及顶部排烟系统，根据客户的油炸产品和排烟烟量进行选择，可达到车间无异味，提高了工人的工作环境质量。

6.过滤循环系统：思杰机械采用粗滤和细滤两种方式同时进行过滤，使锅内油达到充分过滤，延长炸油的使用寿命，为客户节省了资源。

7.刮渣系统：思杰机械机油炸设备具有侧刮渣和纵刮渣两种方式进行，根据客户要求进行选择。

8.二氧化碳灭火系统：采用二氧化碳进行灭火，不影响后期油的使用，使生产安全更加有保障

。