

四川食品机械生产线咨询报价

生成日期：2025-10-30

4、梅菜扣肉生产线用途：适用于红烧肉、扣肉、狮子头、锅包肉等餐<佳月机械R>饮菜品的加工制作。特点：根据客户制作工艺、产能等量身定做设备。<佳月机械R>为提高产品品质，每个设备环节均实现变频调速，真正达到设备完全融入工艺的境地。加工过程全程网带输送，降低工人劳动强度减少工人数量的同时保证产品<佳月机械R>品质如一，降低成本、方便管理。整套系统采用质量不锈钢精工而成，符合食品<佳月机械R>安全要求。热源可采用天然气、电、蒸汽、液化气、电磁、轻油、重油、生物颗粒、导热油、煤炭等<佳月机械R>□此套设备可根据客户的生产产量、工艺、厂房布局等量身定制。生产流程：解冻→烧毛→漂洗刮皮→煮制熟化→皮面上糖→油炸着色→冷却→分切成型→包装<佳月机械R>要定期的对油炸机流水线进行清洗维护工作，这样我们以后在使用油炸机流水线的时候设备会更好的使用。四川食品机械生产线咨询报价

6、豆制品类油炸生产线用途：适用于豆腐干、豆腐泡、豆筋、大豆蛋白、拉丝蛋白（手撕素肉）等豆制品的加工。<佳月机械R>特点：设备采用质量不锈钢材料制作，<佳月机械R>配有自动控温、自动滤油、自动补油、手动出料装置；烟罩和机架均可独li提升，便于设备的清理与维护；冷却网带上安装有高压风机使产品迅速冷却进入到下<佳月机械R>一道工序；可倾斜式八角调味机，转桶的搅拌时间和旋转速度、倾斜角度均可自由调节<佳月机械R>□保证拌料均匀。热源可采用天然气、电、蒸汽、液化气、电磁、轻油、重油、生物颗粒、导热油、煤炭等<佳月机械R>□此套设备可根据客户的生产产量、工艺、厂房布局等量身定制。生产流程：成型→入料→油炸→沥油→调味→金属检测→包装<佳月机械R>四川食品机械生产线咨询报价食品机械设备生产线主要适用于食品生产企业，特点是可以连续化生产，节能，节省人工，使产品的品质更统一。

m?的浓度。4) 由于油温和水温自动控制，有效降低了炸油的氧化程度（即油不易糊），彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上克服了传统式油炸锅的弊端，所炸食物不但色香味俱佳，而且外观干净美观，提高了产品品质，***用于宾馆、酒店、快餐店、招待所、**、院校和企业食堂等使用。3、淋油式油炸机的工作原理及结构淋油式油炸机适用于低温油炸的食品，如炸制辣椒油等。这类物料所需的油温较低，油温过高就会炸糊，因此不能采用网带式的连续油炸机或者是水滤式油炸机。目前，辣椒这类物料的油炸大多数是采用人工油炸，存在生产率低、容易炸糊以及工人经常被辛辣的油烟呛到等问题。基于辣椒这类物料的特点，可以采用专门设计的淋油式油炸机。目前这类油炸机在国内并不多见。

高温加热区22的后端设有出料口202，物料输送带3依次穿过低温加热区21和高温加热区22。低温加热区21的温度范围为40~60℃，高温加热区22的温度范围为80~100℃。蒸煮隧道2的上方在低温加热区21的两端及高温加热区22的两端分别设有抽蒸汽风机4，在低温加热区21和高温加热区22两端产生的蒸汽均通过抽蒸汽风机4迅速抽走。低温加热区21在物料输送带3的上方设有若干根一蒸汽管211，在物料输送带3的下方设有若干根第二蒸汽管212，若干根一蒸汽管211和若干根第二蒸汽管212分别沿低温加热区21的长度方向布设。一蒸汽管211和第二蒸汽管212的同一侧分别连接至蒸汽源，若干根一蒸汽管211和若干根第二蒸汽管212的另一侧通过连接管20相连通。一蒸汽管211为翅片管，靠近低温加热区21两侧壁面的两根第二蒸汽管212沿长度方向开设有若干个方向朝上的蒸汽喷射孔200，其余的第二蒸汽管212为翅片管，翅片管的翅片高度为10mm□蒸汽由若干一蒸汽管211和若干第二蒸汽管212的同一侧进入，经过一蒸汽管211的蒸汽通过翅片向外散热，经过第二蒸汽管212的蒸汽经其蒸汽喷射口200向上喷出，由于一蒸汽管211的表面未开孔，所以不会在食品上方生成水分（即食品的上表面不会被水浸泡）。食品机械生产线设备的能源选择，油炸机的能源有电、燃气、燃煤等，根据实

实际需求来选择加热能源。

12、洋葱蒜片类油炸生产线用途：适用于洋葱丁、洋葱圈、洋葱条、蒜片、蒜粒、调理类等食品的生产加工特点：整套设备产量巨大，〈佳月机械R〉内部结构紧密贴合所炸制产品的特点，适用于大型食品生产企业，操作方便，〈佳月机械R〉节省人工。振动筛振幅平稳，振频可调，可有效震散上浆后成团的物料，出浆口可连接集液管，以方便收集并再次利用多余的浆液，节约成本，简单实用；〈佳月机械R〉连续油炸机为我公司专业研发的高科技新型油炸设备，打破了原有的陈旧理念，设备采用智能化调节温度、炸制时间、运行速度等，并配有自动补油等装置；〈佳月机械R〉控制箱为可编程PLC集中控制，均选用进口电器元件，显示屏可选择多国语言操作，使设备操作更加便捷灵活。〈佳月机械R〉热源可采用天然气、电、蒸汽、液化气、电磁、轻油、重油、生物颗粒、导热油、煤炭等，此套设备可根据客户的生产产量、工艺、厂房布局等量身定制。生产流程：筛选→清洗→成型→挂浆→震动入料→油炸→震动出料→冷却→包装油炸流水线设备内部设有导热度装置，能源利用效率高。四川食品机械生产线咨询报价

食品机械设备的自然情况，包括生产厂家、主要性能、一些必要的参数。四川食品机械生产线咨询报价

中国的食品机械行业要想取得快速发展，首先，企业要不断提升产品质量和水平，从制造向创造转型，逐步缩短与国际先进企业的差距。其次，应不断规范市场，建立和完善行业标准，让企业在一个标准化的市场中发展。第三，企业应避免打价格战，要建立良性竞争的市场氛围。第四，中国地大物博、人口众多，各地经济发展和生活方式不同，因此厂家要多方调查、要针对地区差别，经济承受能力等情况，积极开发适合各地不同用户需求的产品，满足消费者的需求。第五，要加强市场推广和服务渠道，提升企业品牌**度，团结一致，共同努力，这样才能确保食品机械行业能健康、良性地发展。四川食品机械生产线咨询报价

石家庄佳月机械制造有限公司属于机械及行业设备的高新企业，技术力量雄厚。公司是一家有限责任公司企业，以诚信务实的创业精神、专业的管理团队、踏实的职工队伍，努力为广大用户提供***的产品。以满足顾客要求为己任；以顾客永远满意为标准；以保持行业优先为目标，提供***的机械生产线系列，半自动油炸机，脱油机，调味机。佳月机械顺应时代发展和市场需求，通过**技术，力图保证高规格高质量的机械生产线系列，半自动油炸机，脱油机，调味机。