

# 油炸机



地址：诸城市武装部北 600 米路西

网址：<http://www.cgyouzhaji.com>

咨询电话：0536-6011668



**公司简介:**山东诚工食品工业装备有限公司是一家集研发、生产、销售、售后于一体的现代化食品机械生产企业。公司位于“舜帝故里，龙的故乡”风光秀丽，人杰地灵的诸城。交通条件便利，公司技术力量雄厚，管理规范而且拥有大批具备多年制作经验的员工队伍，同时引进国外的先进设备的生产技术。

**主要生产**上浆上粉设备、炭烤设备，油炸设备、蒸煮设备、蘸浆设备、清洗类设备等食品加工设备。

**主要用于**休闲类、肉食类、调理类、面食类、蔬菜类、水产类等食品。满足不同客户的需求。公司所有的产品全程跟踪服务，上门指导安装调试，定期检修维护。

**经营理念:**诚信为本，天道酬勤。

**服务宗旨:**为您提供优质的产品，满意的服务，让您永无后顾之忧。



## ➤ 企业合作名录



## 油炸机

### ➤ 选用参数

长度 (m)	宽度 (mm)	加热管与功率	容油量 (kg)	加热方式	产量 (kg)
6m	600	15kw*9 支=135kw	1000	电加热	500-800
	800	15kw*12 支=180kw	1100	电加热	600-900
6.5m	600	16kw*9 支=150kw	1100	电加热	600-900
	800	16kw*9 支=150kw	1200	电加热	700-1100
7m	600	17kw*9 支=150kw	1400	电加热	700-1000
	800	17kw*12 支=204kw	1500	电加热	700-1100
7.5m	600	18kw*9 支=160kw	1400	电加热	800-1000
	800	18kw*12 支=220kw	1500	电加热	800-1100
8m	600	23kw*9 支=210kw	1500	电加热	800-1100
	800	23kw*12 支=276kw	1600	电加热	800-1200
8.5m	600	23kw*12 支=210kw	1600	电加热	800-1300
	800	23kw*12 支=280kw	1700	电加热	1000-1500
9m	800	25kw*12 支=300kw	1600	电加热	1600-1700
	1000	25kw*18 支=450kw	1700	电加热	1700-1800
9.5m	800	26kw*15 支=390kw	1700	导热油加热	1600-1800
	1000	26kw*18 支=468kw	1800	导热油加热	1700-1900



10m	1000	28kw*21 支=588kw	2100	导热油加热	1800-2000
11m	1000	29kw*21 支=600kw	2300	导热油加热	2000-2300

## ➤ 通用参数

类别	参数
传送带	600mm*2.5mm*7 格*12mm 600mm*2.5mm*7 格*12mm
聚四氟不粘带长度	标准 1.9m, 可定制
板厚	底板 8mm, 边板 5mm, 包围板 1.5mm, 网带边板 5mm, 烟罩 2mm, 电控箱 2mm
隔热岩棉	厚度 40mm, 包围左、右、底部
刮渣板	5 '链条, 不锈钢材质, 转速 1: 391
排烟	1.5kw 排风机 2 个, 2250 排烟筒 20m
电控箱	PLC 控制, 4 段测温显示
网带转送	10-14s, 变频调速, 可分区控制
双层网带分别提升, 方便观察油品使用情况、清洁卫生	
电脑自动控温, 自动防干烧断电	
自动储存配方数据	
高温报警断电, 加热管分区交换补温	



## ➤ 产品综述

CG-TTS 系列油炸机为**主打安全性能与油炸效率的新型油炸机**，整机由**304 不锈钢制作**，颠覆了传统油炸机可提升式上方加热管容易提升时造成火灾的危害，采用油炸管在锅体下方不可提升，相较传统油炸机安全性能提升、加热管易清洁、油品加热均匀。此外此系列油炸机更改了排烟位置、刮渣系统、提升方式等，使生产更为人性化、自动化。



1. 锅体厚度机加固

4.不粘带

7.提升立柱

2. 加热管

5.刮渣板

8.电控

3. 网带

6.螺旋出渣

9.排烟



## ➤ 设备分项明细

①	<p>A. 锅体底板厚 8mm, 边板厚 5mm</p> <p>B. 隔热层 40mm 岩棉: 左、右、底部隔热</p> <p>C. 锅体焊接精密, 每台成品均进行水漏实验, 确保不会渗漏</p> <p>D. 100*50*3mm 碳钢加强筋, 增加锅体安全稳定性</p>	
②	<p>A. 加热方式为: 电加热, 初热完成后自动调节为分区加热</p> <p>B. 加热管不锈钢材质, 根据需求定制不同功率、根数加热管</p> <p>C. 下方加热管, 减少占用空间, 降低容油量, 一键提升更安全</p> <p>D. 热电偶 PT100</p>	
③	<p>A. 三层提升, 烟罩与压浮网带与主网带均可独立提升, 便于观察油品适用状况, 便于清洁</p> <p>B. 网带提升间距范围 30-200mm, 网带工作间距范围 5-60mm</p> <p>C. 网带变频调速</p>	



④	<p>不粘带为：耐高温聚四氟材质，常规长度 1.9m，可根据需求定制其他尺寸</p>	
⑤	<p>A. 锅体底部安装刮渣系统，材质为 304 不锈钢 B. 刮渣板为最新研究的 L 型结构，有效过滤滤渣中的油 C. 斜坡安装粗渣过滤板，防止在刮渣过程中刮出食用油 D. 刮渣滑板间隙 20mm</p>	
⑥	<p>出料端安装处渣螺旋，出渣系统改良为侧面出渣，杜绝以往传统油炸机因底部接渣盘不易观测而造成油炸起火，排除安全隐患。</p>	
⑦	<p>A. 采用在四根立柱上的链条提升。可以根据需要单独提升排油烟罩，或者与网带支架一起提升，方便清洗网带和排油烟罩 B. 网带支架提升至最高点处设有安全杠，使其在任何情况下网带支架不能落下 C. 安全杠没有放置到指定位置，升降不予启动</p>	

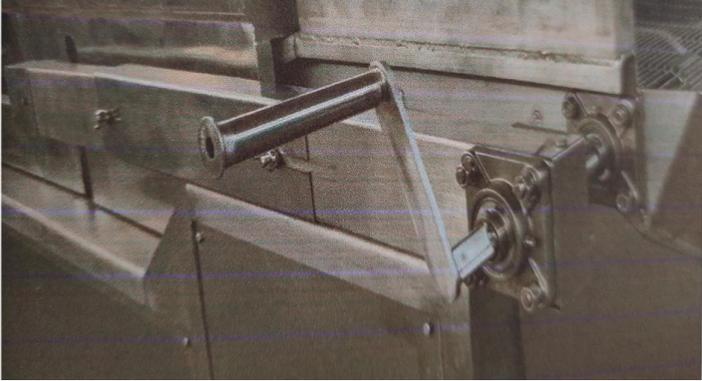


<p>⑧</p>	<p>A. 电控箱整体采用 304 不锈钢制作，板厚 2mm</p> <p>B. 设有高温报警断电，加热管智能分区交换补温</p> <p>C. 电控箱 PLC 控制，4 端分区测温显示，自动化程度高</p> <p>D. 电脑智能自动控温，自动防干烧断电</p>	
<p>⑨</p>	<p>A. 烟罩改为侧面排烟，杜绝顶部排烟油烟低落污染油品的情况</p> <p>B. 排烟罩 180mm 板厚 2mm</p> <p>C. 烟罩与网带分段提升</p>	

## ➤ 其他设计

	<h3>自动灭火系统</h3> <p>油炸机配备七氟丙烷 (HFC-227ea/FM200) 化学灭火系统, 是有物理灭火作用的洁净气体化学灭火剂, 它无色、无味、低毒、不导电、不污染被保护对象, 不会对财务和精密设施造成损坏。</p>
---	--





### 断电应急措施

生产过程中如遇断电或网带无法提升的问题，可选择手动摇动把手，将网带上产品输出，对产品及油质起到了极好的保护左右

## ➤ PLC 设计



- A.良好的人际界面，操作集中、直观、方便；
- B.可存储产品工艺，根据产品需要随时调出；
- C.可设定一键提升、一键加温、报警温度
- D.设有急停开关，总漏电保护开关、超温报警、传感器出现故障自动切断电源并报警（设备本身不配备设备以外传送主电缆及压缩空气管路等



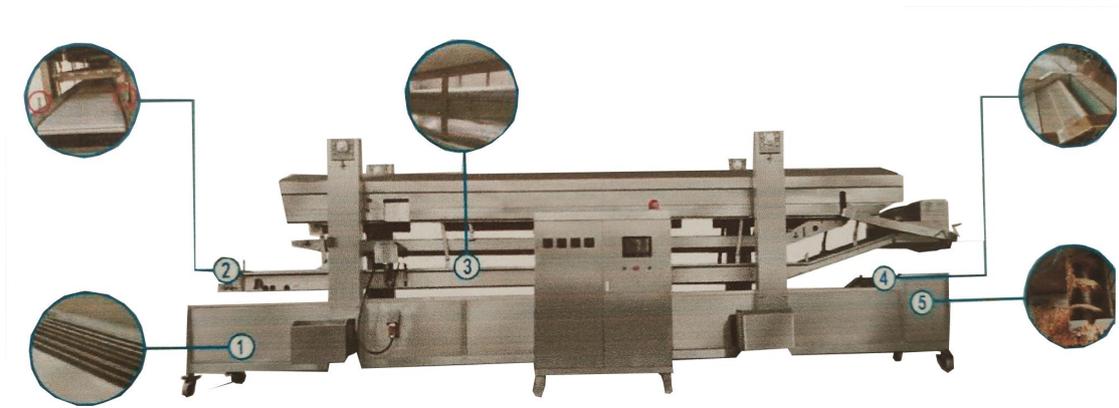
## ➤ 适应产品



## ➤ 适用说明

- 1) 检查排油管、油炸机、排渣装置、网带
- 2) 检查完毕后向油槽内注入油，注油量为完全浸没加热管，刚刚好没过网带为止，并关闭通向油的阀门
- 3) 打开油炸机自身循环阀门
- 4) 合上电源开关，旋开急停及电源开关
- 5) 设置好待加工产品的温度及时间所对应的频率
- 6) 触摸 PLC 工作键，开始升温，打开排烟风机，打开循环泵、刮渣
- 7) 当油温升到 100 度时，网带运行
- 8) 升温至设定温度后，即可生产
- 9) 在生产过程中及时给油槽补充油，注意油温变化
- 10) 生产完毕停止加热冷却到 100 度以下后方可将油泵至储油罐内
- 11) 提升油炸机罩、网带、安好安全杠进行设备清理
- 12) 清理完毕，将机罩降回原位置，关闭电源待

**备注：起酥油待油化开后开启循环泵和刮渣**



① 加热管



电加热管与锅体底部固定安装，不可提升，消除起火隐患，卫生清洁方便快捷

② 不粘带



不粘带为聚四氟材质，长 1900mm，上下独立可调高低

③ 主网带



主网带与压浮网带可独立分层提升，间距可调 80-170mm，满足不同产品油炸高度

④ 刮渣漏板



刮渣部分创新改进，漏板下方间隙 20mm，不存在油泥堆积，储存老化的问题，几乎无清洁需要

⑤ 出渣螺旋



刮渣出渣为横螺旋水平移送至侧方，排除起火隐患



## 储油罐

### ➤ 设备参数

	2t 储油罐 尺寸	Φ1400 高 2400mm
	板厚	304 不锈钢 3mm
	功率	2.2kw
	快接球	304 不锈钢
	液位计	1 支

### ➤ 油炸机清洗

#### 1. 设备每使用周后，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. 设备生产结束后尽可能的将剩余油量，存储到储油罐内

3. 将油炸机底部的油渣打扫干净，尤其是在夏日，如果不清楚，油炸  
将会在短时间内变质，影响油炸机的正常使用

#### 4. 油炸机每两周清洗一次

清洗方法：加水、加食品级或清洁精，加到 50 度左右，网带将开启  
运行，煮 60 分钟，用软毛刷类清洗网带

5. 电控箱、加热管机外壳禁止用水水枪清洗，可使用抹布蘸少量无  
刺激性的清洁剂擦拭。电控箱每月清理，防止短路



## ➤ 售后

**量身定做+一年三包+长期跟踪是我们的服务宗旨**

## ➤ 培训方案

1) 设备到厂时，安装过程中，买方派设备人员及维修人员现场培训设备使用以及设备易损件的注意事项，如设备发生突发事故停机如何抢修，如何注意设备安全生产,避免设备伤人事件。

2)安装完成后车间内现场试机，培训买方学习操作、应急处理、应急抢修、设备相互对接接配等。

注:以上设备操作培训以使用方完全独立操作为目的。

## ➤ 质保服务

1)设备免费质保，一年质保期内维修设备，若无需更换备件电器等，免费维修；若需要更换损坏配件电器等，只需支付所需配件费用。

## ➤ 售后服务

1)我方提供详细说明书一份。

2)设备易损配件我方免费配送，如乙字型网带、托轮、工具箱一套等。

3)售后电话 :0536-6011668 如使用过程中出现故障请及时联系售后人员，电话沟通及快及时解决,避免耽误生产免入设备配件损坏，在设备用件的前提下，我方第一时间发快递,及时送达，如需我方售后人员抢修，最快时间定票到达现场维修，解决问题。