

**TSHS** 總興實業股份有限公司

TEL:+886-7-6166555(operator)

E-mail:machine@tshs.com.tw

FAX:+886-7-6169555

www.tshs.com.tw

顧及食品衛生及操作安全

保有優良的生產品質

適合油炸多種產品

包含片狀、條狀、顆粒狀、不規則狀等



# 連續式蒸氣 熱交換系統 油炸機



SINCE 1965.  
TSHS 官方網站

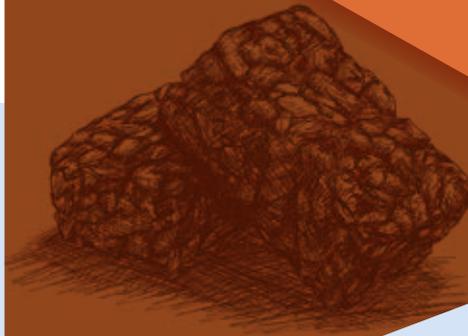


## 產品介紹

蒸汽熱交換系統油炸機依據食品加工生產衛生的要求條件選擇用不銹鋼製作以確保衛生，且能提高設備耐用度。

總興公司蒸汽式熱交換系統油炸機，熱能媒介是透過蒸汽對流和強制輻射將熱量擴散出去，從而達到加熱的效果。蒸汽熱交換系統油炸機在殼管式熱交換器內進行兩種換熱流體，一種在管內流動，此過程稱為管程；一種在管外流動，其過程稱為殼程。為了增加流體在管外空間的流速，改善熱交換器在傳熱情況，因此在熱交換器內間隔安裝許多擋板。蒸汽式熱交換器主要由殼體、管束、管板和封頭等部分組成，殼體多呈圓形，內部由許多管子組成平行管束，管束兩端固定於管板上，為熱交換器傳熱面，管板則與外殼連接在一起。

自動連續式油炸機最麻煩的是使用後的清潔，往往需要人員使用2小時以上的時間清洗設備。蒸汽熱交換系統油炸機鑒於客戶的使用經驗與反饋，我們增加了CIP自動清洗系統，可以減少人力清洗的時間。並設有煙罩及機台自動升降，方便清洗壁面死角。保養更為便利。煙罩亦可避免產品品質在生產過程環境中受有汙物質掉落之影響。



## 油炸適用品項

肉品油炸、裹漿/裹粉產品油炸、海產油炸、餃子油炸、春捲油炸、蔬菜油炸、堅果產品油炸、休閒食品油炸、印度食品油炸、調味料加工、素食品加工、火鍋料加工產品，及廣泛應用於一般油炸需求。

## 產品規格

### 1. 油炸機

設備規格：長9,480 x 寬1,500 x 高2,200 mm  
有效油炸空間：長8,600 x 寬1,020 mm。  
馬力：25HP。

### 2. 蒸汽熱交換器

設備規格：長3,163 x 寬925 x 高1,547 mm  
熱能提供：1,000,000 Kcal/Hr。  
蒸汽流量：2,300kgs/ Hr。  
蒸汽供應壓力：16Kg/cm<sup>2</sup> (由客戶端準備)  
熱交換面積：100 M<sup>2</sup>。

## 生產流程

入料→產品成形→油炸熟化→產品檢驗→產品脫油→產品調味→產品包裝



### 產品相關設備資訊

#### 蒸汽熱交換系統油炸機產品配件 (標配)

1. 蒸汽加熱器：利用管側蒸汽對殼側液體進行熱交換，來達到所需求的溫度。
2. 電動控制器：控制閥門位置。
3. 過濾器：以防止碎屑進入控制閥。
4. 過熱保護裝置：以防止過熱而安裝。
5. 減壓閥：把壓力降低到系統。
6. 壓力表：監視減壓閥的設定壓力。
7. 氣動執行器：來驅動控制閥。
8. 卻水器：為排除凝結水的設置防止凝結水殘留造成水銹現象損害管路。

#### 蒸汽熱交換系統油炸機產品配件 (選配)

1. 前段產品成形系統。
2. 底部刮渣。
3. 線上式細過濾機。
4. 真空油水分離機。
5. 油冷卻系統。
6. 油桶保溫/冷卻系統。
7. 調味系統。
8. 脫油系統。

### 產品特性

- 高效節能，熱效率可達90%以上：蒸汽換熱器使蒸汽快速均勻地直接溶解於水中，即使蒸汽和被加熱液體的壓差僅有0.04Mpa，蒸汽仍能較好地加入被加熱液體中，故熱損失小，熱效率高。
- 總投資低：熱源蒸汽直接進入熱交換器，可省卻數個蒸汽鍋爐的設備。一個蒸汽鍋爐可配置數個總興蒸汽熱交換器，進而節省設備投資。
- 操作維修簡單：水、汽分開控制，依客戶工廠配置，將排出的水重複加熱。
- 不銹鋼材質：蒸汽換熱器採用全不銹鋼無縫管精細加工而成，無需拆卸維修，使用壽命長。

### 產品安全機制

蒸汽熱交換系統油炸機在操作上設置多處防呆保護機制，避免設備在操作中因為人員不熟悉而誤觸所產生的風險。連續式蒸汽熱交換系統油炸機兩側各設有一組緊急停止開關，當設備操作過程中發生任何危險情況時，可立即停止設備所有動作，避免異常問題惡化。自動化蒸汽熱交換系統油炸機的油管設有壓力保護機制，當油管中沒有任何的流體，泵浦將無法啟動，避免泵浦空轉等情況；自動恆溫控制系統，可依不同產品的油炸溫度及時間做調整以確保油溫的維持；蒸汽熱交換系統油炸機的觸控屏幕也可以查詢歷史異常警報紀錄，了解設備使用狀況。當蜂鳴器響起時，觸控屏幕將會顯示異常發生的原因，並可以得知如何故障排除。