

海鲜加工设备 诸城瑞和食品机械 海鲜加工设备用途

产品名称	海鲜加工设备 诸城瑞和食品机械 海鲜加工设备用途
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞和食品机械有限公司

海鲜加工设备采用高压汽泡水浴清洗，海鲜加工设备，辅以强水流催流，自带气泡发生装置和高压喷淋装置，使物料呈翻滚状态，去除产品表面农残功效，漂杂物可以从溢流槽溢出，沉淀物从口排出，使果蔬等物料得到彻底清洗。蔬菜清洗机的优势在于清洗彻底、清洗能力大、臭氧杀菌辅助洗净药残留、而且对叶类菜不会造成任何损伤。经过市场证明该设备是目前水果、蔬菜加工行业应用普及、经济实惠的设备。

海鲜加工设备根据每种产品分别对于每种型号的清洗机，海鲜加工设备供应，可分为叶类，根茎类，小型海鲜加工设备，瓜果类，杂粮等不同的清洗设备。

流水线加工流程所要用到的设备：首先是人工挑捡，作用是去除坏叶，海鲜加工设备用途，根茎蔬菜的坏芽、萝卜的根须、蒜苔的头上的尖帽等等，这些操作是必须要进行的，机器能起到清洗杀菌的目的，这些操作是需要人工参与的。

诸城市瑞和食品机械有限公司，是专业从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，经过不懈努力，瑞和食品机械已成为肉食加工机械行业具有较强竞争能力的制造商之一。

海鲜加工设备不仅能保证产品质量还能提高生产效率，清洗机的日常调整、维护必不可少，下面我们就学习一下。

(一)清洗机皮带的调整方法：在马达停止后用手指（中指和食指）在二皮带轮的中间处压皮带，压缩量为7~12mm，当大于这个标准值时，调整惰轮至规定紧度。

(二)清洗机链条的调整方法：在马达停止后用手指在两链轮的中间压链条，压缩量为4~9mm，当超过这个标准值时，调整惰轮至规定紧度。

海鲜加工设备-诸城瑞和食品机械-海鲜加工设备用途由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司为客户提供“蔬菜清洗机,斩拌机,洗筐机等”等业务，公司拥有“瑞和机械”等品牌，专注于果蔬加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：李经理。