

卤煮线 诸城丰昌机械 卤煮线厂家

产品名称	卤煮线 诸城丰昌机械 卤煮线厂家
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

产品详情

卤煮流水线 猪脚卤煮线 豆制品卤煮机 肘子卤煮机 漂烫时间:8-40分钟可调

冷却时间:6-30分钟可调

耗气量 ; 0.5-1.0m3/h

加工能力 ; 根据客户要求设计 运行速度 ; 无级调速

功率 ; 3kw冰水冷却22kw 主体材质 ; 不锈钢 厚度 ; 2 mm

支撑部分材质 ; 工业方管 (不锈钢)

杀菌段、冷却段、风干段 , 材质全为304不锈钢

网带材质 ; 不锈钢 (全部拉丝斜体网带) 冷却段 ; 循环水冷却

杀菌段 ; 蒸汽升温 (自动控制) 风干段 ; 热风除水

卤煮线

诸城丰昌机械欢迎各界朋友前来考察和洽谈业务 !

豆干的流程卤煮线

1.包装后的豆干需要进行低温巴氏杀菌 , 一把温度在0-100摄氏度可调 , 杀菌温度在30-50分钟左右

2.包装好的豆干杀菌完毕后，表面有一层水珠，需要用风干机，将表面的水珠去掉，卤煮线，风干后的表面用手摸着还有点潮湿，需要再凉一下，进行包装，也可以用多层烘干机，卤煮线，烘干后可直接装箱。

卤制豆干生产线工艺流程入味时间短，卤煮线厂家，能快速的让卤制的产品深入豆干的内部，口感，欢迎给我们机械厂家来电。

卤煮线

诸城丰昌机械欢迎您前来参观和洽谈业务！

多层网带隧道烘干线该设备是一台隧道式链条网带通过式烘干设备，采用te制链条传动输送工件，具有烘干、等功能的新颖连续式烘干设备。由人工将工件放在传动链条网带上，全自动卤煮线，依次通过烘干后出料。上罩内的雾气经吸雾风机抽出后外排出到总排气管道中去。该机具，功能全，结构合理，操作方便，烘干效果好的优点，这对于大批量烘干、改善劳动环境，提高质量，具有重要的意义。机身结构采用密封式，外型美观，设备拆卸检修方便。

诸城丰昌机械有限公司是一家集食品机械，设计生产，研发销售于一体的综合性公司！

卤煮线

卤煮线-诸城丰昌机械-卤煮线厂家由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司是山东潍坊,休闲食品加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城丰昌机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城丰昌机械更加美好的未来。同时本公司还是从事热循环式杀菌锅，不锈钢双锅罐水浴杀菌锅，旋转式杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。