

食品厂肉食果蔬蒸煮焯水漂烫机

产品名称	食品厂肉食果蔬蒸煮焯水漂烫机
公司名称	山东耀康机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:耀康 产地:山东潍坊诸城 公司:山东耀康机械有限公司
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道人民东路黄疃工业园 178号
联系电话	13953668575

产品详情

蔬菜漂烫杀青机是我公司制作的一款杀青设备，是果蔬加工食品消毒，速冻、烘干、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的设备。蒸煮漂烫流水线有蒸煮机，冷却机、沥水机等组成。整机采用SU S304不锈钢制作，漂烫温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，伸缩性小，不易变形，易保养。水温由温控仪自动控制，速度采用变频调速。

蒸煮漂烫整套设备产品主要有：粘玉米蒸煮漂烫杀青机、竹笋蒸煮漂烫杀青机、花生米漂烫杀青设备、鸡爪蒸煮机器设备、猪头蒸煮机器、丸子蒸煮流水线等食品机械设备。通过漂烫机漂烫杀青，有效制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬特有的鲜活色泽，散发蔬菜的青臭气并保留香味，增进细胞的柔软性，利于水分蒸发，为下道烘干脱水工序的工艺要求奠定良好的基础。

蒸煮杀青漂烫设备应用范围也特别广泛：比如新鲜蔬菜、瓜果、水果产品、盐渍菜、菌类、海产品、中草药颗粒状、叶状、根茎类产品的清洗、浸泡、漂烫、杀菌、消毒、冷却等，是速冻、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的漂烫设备。

蒸煮焯水漂烫机特点：

1、整机采用SUS304不锈钢制作，以水为介质，分漂烫槽、冷却槽两部分，漂烫温度、速度可根据物料加工工艺要求设定。

2、该机运行平稳，无极变频调速，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。该机结构紧凑、操作方便、故障率低，加热方式采用锅炉蒸汽或锅炉热水，特别适合连续漂烫杀青作业。彻底解决了漂烫过程中因为自动化程度低而造成的“随意性”加强了“一致性”，大大提高了漂烫杀青的成功率。

3、产品性能及特点：漂烫杀菌,冷却机是吸收国外先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的现在生产工艺需要研制成功的集灭菌漂烫、冷却与一体的新型产品。

4、该系列杀菌，冷却机采用不锈钢制作，先进的控制仪表，有造型美观。操作机维护方便等特点，与目前土法（杀菌池）相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在98°内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，卫生高率，是蔬菜食品加工行业的设备。

温馨提示：

随国际钢材价格的调整，价格也会有所差异，想要知道漂烫机的价格，欢迎来电咨询！所有设备一律享有终身维护，一年内出现质量问题免费换新机！