迈尔特连续式肉制品蒸煮线 鸡爪蒸煮机 泡鸭掌流水线

产品名称	迈尔特连续式肉制品蒸煮线 鸡爪蒸煮机 泡鸭掌流水线
公司名称	诸城市迈尔特机械有限公司
价格	15000.00/台
规格参数	品牌:迈尔特 材质:304不锈钢 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道小高乐埠村北
联系电话	15689279811 15689279811

产品详情

蒸煮漂烫机是集蒸煮、漂烫、杀青、冷却于一体的新型设备，又称为连续式蒸煮机，输送式蒸煮机。漂烫水循环装置结构简单，采用蒸汽加热或电加热方式。设备采用304不锈钢制作，漂烫温度、速度可根据工艺要求设定。设备运行平稳，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。水温由温控仪自动控制，速度采用自动变频调速。该机结构紧凑，自动化程度高，该流水线可广泛应用于各种肉制品、海鲜产品、果蔬制品等食品的深加工处理。

设备技术说明

1、设备机身采用304不锈钢制。设备尺寸可根据客户生产需求定制；

2、采用蒸汽加热和电加热两种加热方式，温度控制严格，自动控温，温度达到设定温度时自动关闭；

3、输送带为冲孔式不锈钢带，设备装置压力轮，将易浮物料压入热水中确保物料充分加热。上下网带将物料浸泡在漂烫池内，设备配有循环水泵，将漂烫池内的水循环流动保证其水温度均匀，池槽底部设有保温层减少热量流失；

4、上盖采用水封密盖，防止蒸汽外溢，同时对产品进行保温，并保证杀菌温度均匀。