

食品预煮卤制机械设备

产品名称	食品预煮卤制机械设备
公司名称	山东耀康机械有限公司
价格	22000.00/台
规格参数	品牌:耀康 型号规格尺寸:根据用户产量尺寸量身定制 生产厂家: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

食品预煮卤制机械设备简介：1、设备除电机、轴承等标准件外均采用不锈钢SUS304/2B材料制作，完全符合出口食品卫生要求。

2、设备设有上下两层网带保证物料全部浸煮在煮制池内，设备配有循环泵让煮制池内的水流动起来保证池内用水温度的均匀。3、设备带有自动恒温装置，双层保温材质，漂烫的温度在常温-100 之间可调，加热可以采用电加热和蒸汽加热两种方式。4、当煮制机工作时，煮制机内的水能循环往复有序流动及充分混合，趋使煮制机内水温均衡一致。既达到提高物料预煮质量的均匀性和稳定性的目的，又可避免因煮制机内局部温度过高而烫伤物料。

5、物料经前段传送带输送至预煮区域，预煮槽底部设有蒸汽管道，管道上设有蒸汽出口，通入蒸汽后蒸汽能够均匀分散在蒸汽槽内，使槽内温度均匀无死角。

6、设备前后段均设有温控仪以确保设备前后两段温度一致。

7、设备上盖有废气出口，多余废气由此排出进行收集后再利用。

8、物料经传送带在蒸煮槽内匀速前进，传送带运行速度根据蒸煮时间可调。

9、设备下端设有冷凝水出口方便冷凝水的集中处理，以防冷凝水从设备的周边流出造成环境的不便。

10、设备分为预煮和煮制两段，物料现在预煮槽内过水后再进入后面较长的煮制槽内，这样可有效避免污染整个槽体内部的水。预煮卤制机设备特点：1、设备适用于禽类、肉类的预煮卤制工艺，具有温控性好，效率高，节省人工等特点。2、入料、润水、蒸煮、出料、等工序可连续作业，无需间断。具有劳动强度小、功效高、便于操作、省人、省力等优点。3、蛋白质适度变性好，提高原料利用率，蛋白质消化率>80%，一般可控制在85%高达93%，从而提高原料出品率及产品质量。4、本机带有内胆设计，这样有利于泥沙和杂质的清除更有效。

食品预煮卤制机设备细节图片：

食品预煮机技术参数：

网带宽 (mm)	600-3000
循环水泵	0.75-3kw
漩涡气泵	
减速电机传动功率 (kw)	0.75-3
电源	380V/50Hz
产量 (t/h)	0.5-5
外形尺寸 (mm)	定做
总重 (kg)	500-5000

食品预煮卤制机械设备适用范围：

预煮卤制机适用于鸡爪、鸭爪、冻肉、海带丝、鱿鱼、等产品的预煮卤制，是速冻、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的预煮设备。