

肉类全自动解冻线原理 全自动解冻线原理 诸城市利特机械设备

产品名称	肉类全自动解冻线原理 全自动解冻线原理 诸城市利特机械设备
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市利特食品机械有限公司

主要结构特点及性能：

- 1、整套流水线可自动输送，运行速度变频可调，适合不同产品的加工
- 2、运行网带材质为304不锈钢，款式有链板式、网丝式，根据产品特性选择配置
- 3、设备各单机不锈钢结构、设备与设备之间高低合理，接连顺畅
- 4、设备材质采用304不锈钢制作，设备结构简单，易操作，工人清洗维护设备方便快捷。
- 5、需要加热的设备加热方式多样化，加热方式可选择电加热或蒸汽加热或其他加热方式

解冻机是我公司新推出的一款解冻设备，【该设备是采用水解冻】，肉类全自动解冻线原理，是我公司新推出的一款解冻成套设备，主要适用于鸡副产品、鸭副产品、鹅副产品、冻肉产品、海产品等的解冻，该机具有解冻、沥血、化冻，水浪清洗，冻肉全自动解冻线原理，解冻的同时起到清洗残留血的作用。

解冻机应用于禽类鱼类，海鲜类，虾类，水产类的快速解冻，冻盘全自动解冻线原理，能同时将产品多次放入解冻池内，水浴式解冻将产品还原天然解冻的方法，节约水，清洗方便，多次过滤水循环重复利用。冷干除湿降低产品表面湿度便于产品后续加工，整机采用304食品不锈钢制造（电器元件除外），清洗方便，满足国家对食品卫生的相关规定，全自动解冻线原理，为保证解冻槽温度均一，采用循环泵将槽内冷水强制循环。

- 1) 全自动肉制品解冻流水线采用304食品不锈钢制造（电器元件除外），清洗方便，满足国家对食品卫生的相关规定；
- 2) 槽体采用2mm不锈钢制作；受力处采用3mm不锈钢制作；架体采用50×50不锈钢方管制作；
- 3) 为保证解冻槽温度均一，采用循环泵将槽内冷水强制循环；
- 4) 为保障解冻出来的产品干净，在解冻段网带中间设有冷水喷淋；为保障解冻槽里的水质干净无杂质，在解冻槽外单加储水槽循环，使产品在解冻过程中，由产品带入解冻槽里的杂质，经在外水槽里面循环有足够的时间沉淀，以减少对解冻槽清洗的次数；
- 5) 本机采用台达变频器，调节传送带步进速度
- 6) 整机链条两侧都配有防护装置，以防止产品被链条卷入造成产品损伤；
- 7) 本机底端配有地角，可调节地角高度使设备与地面保持平稳

肉类全自动解冻线原理-全自动解冻线原理-诸城利特机械设备由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司在肉制品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城利特机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：季经理。同时本公司还是从事周转筐清洗设备，周转筐清洗机，塑料筐清洗机的厂家，欢迎来电咨询。