

中央厨房净菜设备流水线 根茎类加工流水线 预制菜设备加工流水线

产品名称	中央厨房净菜设备流水线 根茎类加工流水线 预制菜设备加工流水线
公司名称	江西摩力斯科技股份有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:摩力斯 产能:1-2吨/h 用途:根茎类蔬菜清洗切割脱水沥干
公司地址	江西省赣州市赣州经济技术开发区纬三路5号
联系电话	13097075960

产品详情

中央厨房净菜设备流水线 根茎类加工流水线 预制菜设备加工流水线

品牌：摩力斯

产能：1-2吨/h

用途：根茎类蔬菜清洗切割脱水沥干

中央厨房净菜设备流水线，根茎类加工流水线，预制菜设备加工流水线是摩力斯公司为中央厨房和酒店大型餐饮企业设计制造的高效清洗切割脱水沥干设备。该设备结合自动化技术，将蔬菜加工流程数字化，提高了工作效率和产品品质。

流水线采用食品级304不锈钢制造，经久耐用，易于清洗和维护。流水线分多个工位，包括清洗、切割、脱水、沥干和包装等步骤，每个工位都具有专业的功能，可根据不同的蔬菜加工需求定制。流水线能适用于多种根茎类蔬菜，如胡萝卜、土豆、白萝卜和番薯等，同时也可以进行预制菜的加工，包括沙拉、切片、切丝等多种形式。其产能可达到每小时1-2吨，可以满足大型餐饮企业的生产需求。

总之，中央厨房净菜设备流水线，根茎类加工流水线，预制菜设备加工流水线是摩力斯公司新一代的高效蔬菜加工设备，具有专业的技术和可靠的性能，可以大幅减少人工操作和成本，提高生产效率，是中央厨房和大型餐饮企业必不可少的生产设备之一。

