

# 黑龙江食品厂用手动门风淋室规格型号「多图」

产品名称	黑龙江食品厂用手动门风淋室规格型号「多图」
公司名称	诸城市源晟机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道站前街101号
联系电话	15706460646

## 产品详情

- 1、设备的外形采用不锈钢焊接而成，可增加产品的质量，更不易变形；
- 2、外保温层设计，避免人员烫\*，更有效的起到保温作用，减少使用过程中热量的损耗，节省成本；
- 3、整机采用不锈钢材料制作，可设计输送带自动提升装置，食品厂用手动门风淋室规格型号，便于网带清洗；
- 4、本机传动系统采用调速减速电机，使输送带传送速度可调，漂烫时间在3-15分钟之间可调；
- 5、整机设计为独立内胆结构，外形框架焊接而成，结实耐用，增长设备使用寿命；
- 6、冷却段为自然水冷却，边进边出能快速降温，保证产品质量跟口感；
- 7、双层复压网带，是物料全部浸泡在蒸煮水中，保证蒸煮效果。食品厂用手动门风淋室规格型号

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市源晟机械科技有限公司

漂烫预煮机主要用于果实、根茎类蔬菜及胡萝卜、蘑菇，水果片等易碎产品的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干等预处理加工不可缺少的漂烫设备。主要用于蔬菜深加工的初步加工，经漂烫的蔬菜放置时间可

以延长，能保住蔬菜的本色，是食品加工必要的步骤，我公司生产的漂烫机全部采用SUS304不锈钢制作，符合食品加工要求。预煮漂烫机由漂烫段跟冷却段两部分组合而成。可根据车间的大小，摆放为一字型跟L型。整机为挂板式输送，速度，温度可调。漂烫机热源可采用蒸汽加热，导热油加热。电加热的一般不推荐（能耗高，成本高）。主要适用于各类蔬菜，烘干蔬菜的前处理及各种食用菌的漂烫，杀青。整机采用不锈钢304制作。输送网带可根据产品的不同进行加工定制，常规用的为网式网带跟链板式网带，这2类网带应用比较普遍。设备无压力，根据产品的工艺要求前期可连接清洗设备，后面衔接吹干设备，烘干设备，速冻设备。形成流水线作业，降低劳动成本，减轻劳动强度。为企业提高生产效率。食品厂用手动门风淋室规格型号

- 1、整机304不锈钢制作，完全符合国家食品生产安全要求，漂烫线集漂烫、冷却于一体，无压操作，。
- 2、多种加热方式可选。
- 3、温度可调控，输送采用变频调速电机，速度可调。可针对不同的产品进行调节。
- 4、整机设计为独立内胆结构，外形框架焊接而成，结实耐用，增长设备使用寿命。内胆结构的优点首先便于清洗，保证设备的清洁度。其次网带不受框架限制，那怕较严重的碰撞受损，也不影响网带的输送。
- 5、漂烫段保温层厚度为50mm，有效的减少热损耗，节约能源成本。
- 6、自动控温、循环水系统，确保物料品质。
- 7、双层复压网带，使物料全部浸泡在蒸煮水中，保证蒸煮效果。
- 8、设备上盖有废气出口，多余废气由此排出。
- 9、冷却段为自然水冷却，边进边出能快速降温，保证产品质量跟口感度。食品厂用手动门风淋室规格型号

黑龙江食品厂用手动门风淋室规格型号「多图」由诸城市源晟机械科技有限公司提供。诸城市源晟机械科技有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的冷冻食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城源晟机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事速冻设备，蔬菜速冻机，速冻机供应的厂家，欢迎来电咨询。