

鸭浸烫设备生产厂家 浸烫设备生产厂家 诸城浩泽屠宰机械

产品名称	鸭浸烫设备生产厂家 浸烫设备生产厂家 诸城浩泽屠宰机械
公司名称	诸城市浩泽机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道龙乡街3840号
联系电话	18253618567 18253618567

产品详情

鸡鸭鹅烫毛机

浸烫设备生产厂家鸭浸烫设备生产厂家

鸡鸭鹅烫毛机使用方法

- 1、开箱后先检查一下各个部位，如在运输途中造成螺丝松动、要重新加固，用手转动一下底盘，浸烫设备生产厂家，看是否灵活，否则要调节一下转动皮带。
- 2、放机器的位置确定以后，蛋鸡浸烫设备生产厂家，将机器线路接入电源。
- 3、鸡鸭宰杀时，刀口尽可能杀小些，宰杀后先将鸡鸭放在温水中浸一下，鸡鸭鹅浸烫设备生产厂家，使全身羽毛温透，可在温水中放一些盐，以避免褪毛时表皮破皮
- 4、将浸温的鸡鸭放在65度左右的热水中烫，并用木棒搅动一下，使其全身烫的均匀。
- 5、将烫好的鸡鸭放入机器内。

如因买家自身原因发生退换货，来回运费由买家负担。

本厂所有货均为全新机，使用过不接受退货等。

鸭浸烫设备生产厂家浸烫设备生产厂家

诸城浩泽机械生产的搅拌烫池是家禽屠宰加工厂不可缺少的设备，该机广泛应用于鸡、鸭、鹅屠宰工艺流程中的浸烫工艺，是家禽屠体脱毛之前的必用设备，该机有不锈钢和普通碳钢两种规格，用户可根据实情选用。根据不同的禽类，水温控制在60—68 °C之间，浸烫时间在1分钟左右。渐进式搅拌及强制循环水流使禽体羽毛浸烫的更加均匀，经过浸烫后的禽屠体由板式输送带输出至脱毛机进行脱毛工序，该机与卧式脱毛机配合使用能提高工作效率，减轻工人劳动强度，具有占地面积小，耗能少，浸烫效果好等优点。

该设备采用不锈钢制作，设计采用独立分体式配电控制箱，自动控温水温自动显示，无水沸现象，鸭浸烫设备生产厂家，适用于鸡鸭鹅等脱毛前的浸烫工序，浸烫机采用封闭箱体式结构，电加热或者蒸汽加热两种方式可自主选择，水温自动控制，机械、气流双重搅拌，经该机浸烫后的禽体脱毛效果好，体表不受损害，禽体色泽新鲜，是一种较为理想的禽类体表处理设备。

鸭浸烫设备生产厂家-浸烫设备生产厂家-

诸城浩泽屠宰机械由诸城市浩泽机械有限公司提供。诸城市浩泽机械有限公司是山东 潍坊 屠宰及肉类初加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城浩泽机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城浩泽机械更加美好的未来。同时本公司还是从事家禽自动脱毛机设备，鸡鸭脱毛机设备，家禽脱毛机设备的厂家，欢迎来电咨询。