

连续式蒸煮漂烫机 蒸煮漂烫护色机 预制菜前处理设备

产品名称	连续式蒸煮漂烫机 蒸煮漂烫护色机 预制菜前处理设备
公司名称	山东凯盾机械有限公司
价格	7000.00/件
规格参数	
公司地址	山东省诸城市箭桥路98号
联系电话	13964608111

产品详情

蔬菜漂烫机传动系统为无级调速，供用户加工中根据各种物料选择不同预煮漂烫时间及网链输送速度的要求，本机采用横卧的摆放方式,由于运动部件的带动,变速箱内的零部件基本上都能得到良好的润滑效果；预煮漂烫机采用横卧的摆放方式, 润滑油没有渗出流出现象,且润滑油的添加频率大大降低；由于采用横卧的摆放方式,润滑油不会进入电机,预煮漂烫机很少烧毁；蔬菜漂烫机将其固定在固定支撑架上,电机运转平稳没有左右晃动的现象，使用时,蒸汽锅炉输出的蒸汽进入换热管中与水箱中的水进行换热,水箱中的水通过水泵打入,而加热后的水再通过过滤网过滤后从出水口处进入集水箱中,最终通过出水管流入水泵中,实现水箱中的水循环，该设备操作简单、节能环保。蔬菜漂烫机的结构简单合理，使用可靠方便，在蔬菜漂烫机工作中，物料加入进料口，进入预煮料槽中，蒸汽通过管路进入内外筒之间的夹套中，将内筒加热，同时也将物料加热。物料在螺旋推进器的作用下，边加热边前进，达到工艺要求的温度及时间后，物料由出料口输出，根据各种物料的工艺要求，漂烫机可实现预煮温度、预煮时间的调整，适用于各种果蔬原料的加热蒸煮，为保证安全，筒体上备有安全阀及蒸汽压力表供用户调整蒸汽压力时使用，为检查加热的物料温度是否达到工艺要求，在设备上装有温度表，可随时查看漂烫的温度适宜情况。