

## 蔬菜风干机设备 调味品配套设备

产品名称	蔬菜风干机设备 调味品配套设备
公司名称	艾得客实业(上海)有限公司
价格	面议
规格参数	种类:调味品配套设备 品牌:艾得客
公司地址	上海市
联系电话	86-021-40069889-71

## 产品详情

食品、蔬菜风冷线、风干线、冷却线，全不锈钢材料，适于食品蒸煮、杀青、漂烫、包装杀菌后的冷却或风干。工作原理：物料通过网带传输进入，经多次翻转，以实现物料的多面受风及受风的均匀性，通过吹风机的高压风力将食品冷却或将表面水分吹干，风嘴成风刀状，有效地提高了风量压力，使物料表面的水分在短时间内吹走或蒸发，便于储藏或深加工。

艾得客专业生产：油炸薯片、薯条加工设备，果蔬清洗（脱皮）切割加工设备，蔬菜、食品漂烫（杀青、巴氏杀菌）设备、风干脱水流水线设备，油炸花生米（蚕豆、青豆）加工设备，油炸流水线，休闲食品加工设备，水产品加工设备，肉食加工设备等二十余个品种，业务客户遍布全国各地大中小城市，我厂是集研发、制造、生产、销售为一体、具有综合实力的企业，产销量居行业前茅。

公司管理规范，而且拥有大批具备多年工作经验的员工队伍，并引进国内外最先进的技术和设备，从而保证了产品的质量。同时对用户进行前期工艺及车间布局设计，可根据客户实际需求进行开发制造。做到安装、调试、售后服务一条龙，打消用户的后顾之忧。我公司秉承的宗旨是：诚信第一，质量第一、服务至上。

### 榨菜加工工艺说明

本系统操作过程除了将原料投入需要人工操作外，其他过程均自动程序控制或机械操作加上人工辅助。原料经过人工投入至提升机后，经、淘洗、切丝、脱盐、脱水、拌料、计量包装、杀菌冷却、整形、烘

干、装箱等系列过程。设定后，操作只需进行开、关动作，其他程序均由plc自动程序完成。

### 调味品工艺说明

本系统操作过程除了将原料投入需要人工操作外，其他过程均自动程序控制或机械操作加上人工辅助。原料经过人工投入至提升机后，经、清洗、破碎、拌料、调合、拌料、计量包装、杀菌冷却、装箱等系列过程。经过程序设定后，操作只需进行开、关动作，其他程序均由plc自动程序完成。

本产品的加工定制是是，种类是调味品配套设备，品牌是艾得客，型号是ADK，电压是380（V），功率是10-100（kw），产品用途是调味品加工设备，外形尺寸是3000\*1000\*1000（mm），净重是3000（kg），包装是出口包装，营销是新品