

蔬菜漂烫机蔬菜蒸煮设备

产品名称	蔬菜漂烫机蔬菜蒸煮设备
公司名称	诸城市迪凯工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:迪凯 型号:定制 材质:304
公司地址	诸城市城东工业园
联系电话	18263633883

产品详情

蔬菜漂烫机蔬菜蒸煮设备，也叫蔬菜杀青机，蔬菜预煮机，是主要用于蔬菜，水果，肉类食品，海鲜制品等食品行业的热处理工作，同时可以与蔬菜清洗，蔬菜冷却组合使用连续生产，不仅提高了生产量，且大大降低了人工的参与。蔬菜漂烫杀青机的作用是制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬特有的鲜活色泽，散发蔬菜的青臭气并保留香味，蔬菜漂烫杀青机也叫低温巴氏杀菌设备、蔬菜杀青设备，多采用蒸汽加热，无压操作，安全可靠。

蔬菜漂烫机蔬菜蒸煮设备 配置：

- 1、整机采用304材质制造符合食品国标要求
- 2、设备分为板链与网链两种不同输送带，客户可以根据自己产品自行选择
- 3、多种加热方式，如电，蒸汽（建议采用蒸汽式加热，耗能成本低）
- 4、尺寸定制生产（客户产品情况不同，定制生产既能满足生产要求，避免造成不必要浪费）
- 5、温度调节采用进口自动温控系统；

6、设计杀菌冷却中间过渡段，确保产品的口感；

7、所有轴承采用304不锈钢材质，保证设备的使用寿命；

8、生产连续，无级调速，杀菌时间可调；

9、采用提升机输送，减轻劳动强度，节约开支；

10、采用提升机与漂烫同步机构，实现自动输送；

11、杀菌温度:80-100 范围内任意设定;出水温度20-40 ;漂烫时间:按要求设计；
冷却时间:按要求进行设计。

12、公司所生产的设备均采用三维制图设计，确保每个零部件完美对接

13.设备配件采用最先进的数控中心加工而成，精准度高，外形美观，用料讲究确保了设备长期使用不变形。

蔬菜漂烫机蔬菜蒸煮设备设备女装图片：

蔬菜漂烫机蔬菜蒸煮设备 技术参数

1、处理能力：450kg/h 800kg/h 1200kg/h

2、热水温度：max 100

3、灭菌槽尺寸：5×1.2×0.5 (M) 9×1.2×0.5(M) 12×1.2×0.5(M)

4、灭菌时间：9—40min 9—40min 9—40min

5、总功率： 5.5kw 7.5kw 7.5kw

6、蒸汽耗量：300kg/h 500kg/h 800kg/h

7、外型尺寸：5×1.7×2.4(M) 9×1.7×2.4(M) 12×1.7×2.4(M)

公司简介

诸城市迪凯工业装备有限公司位于山东半岛东南部沿海开放城市、被誉为中国“恐龙之乡”的诸城市，毗邻青岛经济技术开发区，东距青岛港100公里，南距日照港70公里，铁路、高速公路四通八达。诸城市迪凯工业装备有限公司是国内一家专业生产中央厨房类、和果蔬加工设备的厂家。主要产品有全自动炒菜机、行星搅拌机、夹层锅，真空包装机，蔬菜清洗机，风干机，洗袋机，巴氏杀菌流水线，食品输送机等设备。我公司以先进的技术、精良的加工和检测设备，可靠的制造质量、严密的质量保证体系和更完善的售后服务，赢得了越来越多的顾客。信用和真诚是企业的财富，我们以真心对待每一位已经或将要成为我们顾客的您。公司遵循“以质量为根，以诚信为本”的生产经营理念，脚踏实地稳步发展，为广大用户提供优质的产品和一流的售后服务，本着“做精、做专、做强”的企业目标，力求成为中国食品包装加工设备研发领域里具有最具实力的企业之一。

保修服务

1、本设备自安装完毕起保修1年。

2、产品保修是针对山东省诸城市迪凯工业装备所生产销售的设备。

3、保修期间内在正常状态下使用本设备而发生的故障，可与本公司售后服务部联系

4.顾客档案：为每个客户建立详细客户档案，提供周全的客户服务。

5.下列情形需要维修的，将视情况收取一定的材料费，维修费，差旅费和运输费。

超过保修期范围，在正常状态下使用本产品而发生的故障。

产品非正常状态下使用，遭到人为损坏的。

设备从本公司销售到客户手中之后，再因为运输、搬运(迁)等情况，即非产品本身质量问题而造成故障和损坏的。

由于未能照说明书中的使用方法和注意事项操作而造成的故障和损伤。

下列情况、本公司不予维修：

未按说明书保养、操作或输入电源高压、低压等导致设备损坏

非本公司生产销售的产品。

未经本公司同意私自进行拆装、迁移的设备。

设备的标牌擅自涂改、移位或摘除。

蔬菜漂烫机

蔬菜杀青机 更多有个该设备的影视资料请致电公司销售电话或者添加微信联系。