

豆类产品预煮漂烫流水线毛豆深加工设备

产品名称	豆类产品预煮漂烫流水线毛豆深加工设备
公司名称	诸城市迪凯工业装备有限公司
价格	8000.00/米
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

豆类产品预煮漂烫流水线毛豆深加工设备 豆类产品营养价值高适合老少皆宜，但是上市时间较短，季节性太强，所以必须经过冷冻处理，毛豆漂烫机为毛豆速冻前期热处理设备，经过杀青后的毛豆速冻不仅口感好，且色泽艳丽，该设备多采用流水线工作，如可以与毛豆清洗机——毛豆漂烫机——毛豆冷却机组成，产量大，效率高，节省劳动力。

??????????????????????

1、蔬菜漂烫机、杀青机不仅适合于新鲜蔬菜的杀青漂烫工作还可以用于各种大小软包装产品及罐装产品，如泡菜、水煮菜、肉类、钗头或软包装等杀菌，工作一机多用。

2、高效率、低能耗耗蒸汽量：生产能力：300kg/h-1500kg/h，每杀菌一吨产品需0.5T/h × 0.5Mpa；

3、履带采用进口网式工程塑料、耐高温、对包装后物料无损伤；

4、温度调节采用进口自动温控系统；

5、设计杀菌冷却中间过渡段，确保产品的口感；

6、所有轴承采用进口防腐蚀系统，保证设备的使用寿命；

7、生产连续，无级调速，杀菌时间可调；

8、采用提升机输送，减轻劳动强度，节约开支；

9、采用提升机与杀菌同步油机构，实现自动输送；

10、杀菌温度:80-100 范围内任意设定;出水温度20-40 ；杀菌时间:8-40分钟；冷却时间:6-30分钟。

豆类产品预煮漂烫流水线毛豆深加工设备技术参数：（具体以实际产量设计为准）

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)

注：可根据用户不同需求设计制造各种型号，大中小型蔬菜巴氏灭菌杀菌机及流水线设备。

豆类产品预煮漂烫流水线毛豆深加工设备 适用范围：

适用于酱菜、腌渍菜、豆制品、低温肉制品、果汁、果冻各类饮料的自动化连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的漂烫、杀青处理。

豆类产品预煮漂烫流水线毛豆深加工设备 设备安装

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。

跟多有关豆类产品预煮漂烫流水线毛豆深加工设备请添加微信或致电15105446331王经理联系。