

食品蒸煮流水线设备

产品名称	食品蒸煮流水线设备
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

食品蒸煮流水线设备该机是处理各行业进行原料蒸煮的必备设备，适合较大规模生产的各类原料处理企业使用。可以对蔬菜，水果，蔬菜，海产品的前期热处理，食品蒸煮流水线设备，可配有冷却流水线，经过蒸煮后的食品可以迅速冷却以保证产品的口感，该设备可以采用蒸汽加热，电加热，或者燃气加热等多种方式。蒸汽加热最为经济，食品蒸煮流水线加工设备具有自动温控系统和特殊设计的以保证水温均匀的部件。全不锈钢夹层保温处理结构，内胆材料厚，刚性好，热损少，是肉制品加工的首选蒸煮设备。（该设备也适用于腌渍菜、酱菜、低温肉制品等的低温杀菌）。

食品蒸煮流水线设备 制作特点

- 1.该设备除电机、轴承等标准件外均采用优质不锈钢SUS304材料制作，完全符合出口食品卫生要求。
- 2.流水线中各单机可根据用户各自不同的加工特点量身定制，程度满足工艺要求。
- 3.低温杀菌，对于产品的口感、风味影响非常小，产品营养不流失。
- 3.杀菌运行速度无级可调，温度与时间均能精确控制。用户可根据不同的产品杀菌工艺任意设定。

4.该机结构紧凑，自动化程度高，适合于各种加工规模企业使用。

5.投资回收时间短，产能效率高可代替大量人工操作，为企业降低人工费用成本、降低工人劳动强度。

6.可实现标准化、连续化作业，提升企业的加工实力和生产形象。

蒸煮流水线适用于：蔬菜、水果、水产品预煮漂烫，豆制品、肉制品卤煮。

食品蒸煮流水线设备（例）技术参数 灭菌时间10-40min灭菌温度 65 - 95 可调蒸汽压力(mpa)1-4kg加工能力按需订做冷却方式0.3-1.5运行速度无级调速网带宽度500-1500mm功率常温冷却 3 kw冰冷却22kw耗气量0.5-1m³/h电源380V50HZ 迪凯牌多功能巴氏杀菌机、冷却机是我公司吸收国外先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的生产工艺需要而研制成功的集蒸煮灭菌、冷却于一体的新型产品

连续卤肉煮漂烫加工流水线型号可根据客户提供的实际生产参数进行定制

迪凯郑重承诺，凡是订购我公司食品蒸煮流水线设备生产的设备，用户均可享受“质保一年，详情请致电15105446331，或者扫描微信进行了解。