

桃酥上糖稀机 全自动有为牌肉饼上浆机

产品名称	桃酥上糖稀机 全自动有为牌肉饼上浆机
公司名称	诸城市有为机械科技有限公司
价格	42000.00/台
规格参数	品牌:有为机械 型号:SJJ400 功率:8KW
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道前黄疃社区铁园路70号
联系电话	0536-6069125 13792657115

产品详情

长沙桃酥上糖稀机 全自动有为牌肉饼上浆机

有为机械生产的全自动上糖稀裹浆设备的研发背景：

现在好多肉类食品加工厂以及面点食品加工厂在食品的表面都会裹涂一层浆液或者糖稀，然后再粘上一些粉料，芝麻或者花生米，有的还会裹涂一层面包屑，面包糠以及各种雪花片，麦片等，然而好多厂家这个工序都是用手动来制作的，现在这个劳动力昂贵的社会不仅会消耗比较大的劳动力，增大雇佣劳动力的成本，产量也没有机器高效。最严重的问题是人工现在越来越不好管理。由于好多厂家现在订单供不应求，想扩大生产量，所以我公司针对这一现象特地成功研发了这些上浆，裹涂上粉的设备。

全自动上糖稀裹浆设备适用的领域：

有为机械生产的该设备可以用作鸡柳条上浆裹浆机，也可作为茄盒藕盒上浆挂糊机，在一些海产品领域也会用到，比如一些虾，鱼排，鱿鱼圈等；肉类包含一些鸡柳条，鸡腿，汉堡肉饼等各种肉制品；蔬菜类包含一些蔬菜饼，茄盒，藕盒等；面点类包含一些饼干，糖酥等，可用作上糖稀。

全自动上浆裹浆上糖稀机设备的特点：

- 1、鸡柳条上浆裹浆机可以分为两种，一种是适合稀浆的淋浆机，是类似于瀑布式的上浆机，采取上部喷淋，下部浸泡式的一种方式；再一种是适合浓浆的属于天妇罗系类的浸浆机，是一种利用双层网带防漂浮，而且可以控制双层网带中间距离的网带，食品在两层网带中间完全浸泡在浆液或者糖稀中进行裹涂浆液或者糖稀。
- 2、饼干糖酥类的上糖稀的浸浆机，是采用一种加热的方式进行上糖稀，要不然糖稀受凉后会不粘连，就会市下一步进行的粘芝麻或者其他附属粉料粘的不牢固。我们采取一种间接加热的方式进行加热，配有自动控温还有测量温度的系统，通过温控仪把测的温度显示到显示屏上，可以自己把所需要的温度调好，

设备自己进行恒温控制。如果不是简介加热的话糖稀会容易糊锅，使得糖稀味变哭。

- 3、网带的速度都是用变频调速的电机进行控制，可以用过调节网带的速度来进行配合人工摆料的速度。
- 4、设备整体都是采用304优质不锈钢制作的，这样清洗不会因为害怕沾水而生锈
- 5、设备采用分段式，容易清洗。

全自动上浆裹浆上糖稀机的设备参数：

输送带速度范围	3-15m/min(变频调整)
输入高度	1000 ± 50mm
输出高度	1000 ± 50mm
网带宽度	400mm
功率	1.65KW
外形尺寸	2200 mm*415mm* 800mm

备注：

尺寸大小都是可以根据客户的产量要求来进行加工制作的，具体详情可打

电话咨询厂家，欢迎大家到我们公司来带着样品进行试验！

售后服务承诺：

- 1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底
- 2、服务目标：服务质量赢得用户满意
- 3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员最快的时间内可达到现场并维修。
- 4、服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期内卖方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收取成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。

