蒸煮漂烫设备、连续蒸煮机

产品名称	蒸煮漂烫设备、连续蒸煮机
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:瑞和祥 型号:蒸煮设备 材质:304不锈钢
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

设备详情及使用视频，请电话联系 孙女士 15753677022

公司简介：

诸城市瑞和食品机械有限公司，是专业从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，主要产品有：烟熏炉、斩拌机、滚揉机、绞肉机、拌馅机、盐水注射机、肉丸流水线等肉类加工设备及蔬菜清洗机、风干机、巴氏杀菌机、蒸煮机、解冻机、输送流水线、食品油炸流水线等单机产品及成套流水线，可广泛应用于肉类、水产品、速冻食品、罐头食品、调理食品等诸多行业。

联系人：孙女士 电话：15753677022

设备介绍：

瑞和机械漂烫设备除电机等标准件外均采用不锈钢SUS304/2B材料制作，完全符合出口食品卫生要求。设备底部带有蒸汽盘管或电加热、燃气加热三种方式选择，快速将水加热。本机输送采用SUS304不锈钢网带，运行平稳、使用寿命长等特点，符合食品卫生要求。上部带有压浮网带，使物料完全浸入在水中漂烫。网带输送传动电机采用调速减速电机，使漂烫时间可调。本机带有温度控制系统，可根据实际使用情况进行调节自动控温。漂烫机水槽上部带有蒸汽盖，防止蒸汽扩散。

联系人：孙女士 电话：15753677022

瑞和机械连续蒸煮机具有蒸汽加热或电加热方式，有单层和夹层结构。自动温控系统和特殊设计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，钢性好，热损少，是蔬菜、肉制品加工的首选设备。（该设备也适用于腌渍菜、酱菜、低温肉质品等的低温杀菌。）

联系人：孙女士　电话：15753677022

售后服务：

一年质保＋量身定做＋长期跟踪服务是瑞和机械的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，瑞和机械务求使您获得最好的产品和服务。