

# 金瓜漂烫机工艺流程 金丝瓜专用漂烫设备

产品名称	金瓜漂烫机工艺流程 金丝瓜专用漂烫设备
公司名称	诸城市吴东食品机械有限公司
价格	66.00/台
规格参数	设备品牌:吴东 设备型号:HD8000 网带宽度:800mm
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇工业园孙村四区
联系电话	0536-6307666 17753652089

## 产品详情

设备参数：

- 1、漂烫时间：10-15分钟可调；
- 2、温度：60-98 可调
- 3、蒸汽压力：1-4kg；
- 4、运行速度：无极调速；
- 5、网带宽度：800mm；
- 6、功率：0.75kw (380V/50hz)
- 7、耗气量5.0/h;
- 8、整机尺寸：600\*1300\*1200mm
- 9、加热方式：蒸汽加热

漂烫段整机配置简介：

- 1、锅体采用304不锈钢2mm制作加工
- 2、保温层厚5cm，采用硅酸铝板

- 3、外壳采用304不锈钢1.2mm制作加工
- 4、锅体盖子304不锈钢1.5mm制造加工
- 5、蒸汽加热换热器：选用304不锈钢直径37壁厚3mm圆管加工制做
- 6、架体选用食品级不锈钢50\*50方管
- 7、网带支架采用304不锈钢3mm加工制作
- 8、网带采用不锈钢螺旋网带

诸城市昊东机械有限公司常年生产销售全自动流水线，交钥匙工程，蔬菜清洗设备、净菜加工全套生产线的解决方案、油炸设备、油炸流水线、油炸食品成套流水线，烘干风干系列、巴氏杀菌系列、漂烫机、蒸煮卤制系列、软包装清洗风干流水线、肉食加工、海产品加工设备、泡鸭掌流水线、中草药清洗蒸煮流水线等一系列食品加工设备。