

猪蹄蒸煮机猪头蒸煮流水线猪肉漂烫机

产品名称	猪蹄蒸煮机猪头蒸煮流水线猪肉漂烫机
公司名称	诸城市康成机械有限公司
价格	46000.00/台
规格参数	外形尺寸:4500*1200*1350mm 电压:380v 功率:2.2kw
公司地址	山东诸城市龙都街南首
联系电话	86-05366170558 15288991103

产品详情

猪蹄蒸煮机猪头蒸煮流水线猪肉漂烫机采用优质SUS304不锈钢，温度、速度可根据工艺要求设定，该机运行平稳，不锈钢网带强度高、伸缩性小、不易变形、易保养等特点、操作维护方便等特点，与目前土法（煮制池）相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在98 内自动调控，采用温控表自动控制上下层水温差3°，产品质量容易控制，是蔬菜食品加工行业的理想设备。设备适用于猪蹄、猪头、猪肉、藕片、鸭脖、鸡爪、鸡胗、鸡翅、鸭翅、鸭头等肉食品与蔬菜产品。

1) 猪蹄蒸煮机猪头蒸煮流水线猪肉漂烫机整机采用优质SUS304不锈钢制作，漂烫温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，伸缩性小，不易变形，易保养，连续蒸煮，提高蒸煮效率，节省人工成本。

2) 水温由温控仪自动控制，速度采用变频调速。

3) 设备用途：该机适于各种蔬菜、水果、肉食的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的漂烫设备。同时也是巴氏杀菌、食品蒸煮的必备设备。

4) 猪蹄蒸煮机猪头蒸煮流水线猪肉漂烫机结构原理：该机配备我厂生产的蔬菜加工流水线，入料，出料全部不锈钢网带自动传输，操作方便、效率高。加热部分，温度自动控制，随意设定，热源可采用电加热方式，热效率高，加热功率大，可完全满足大容积，连续生产的要求，可以连续投料，连续出料，可以自动调节速冻，以适应下道工序的要求。机体为不锈钢材料，达到食品卫生标准。