

蚌埠鸡鸭浸烫脱毛一体机

产品名称	蚌埠鸡鸭浸烫脱毛一体机
公司名称	诸城市奥德食品机械有限公司
价格	.00/台
规格参数	奥德:浸烫池 山东诸城:奥德
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区上常旺铺村
联系电话	0536-6019653 13356729386

产品详情

家禽自动船式浸烫池，机体为3个厚的不锈钢 电机全是铜线带减速机电机自动沥血，可以使用电、蒸汽加热。全自动船式浸烫池适用于大中产量的工厂企业及市场加工设备每小时工作效率700-800只。

我公司可提供多种款式的禽类浸烫机，还有用于鸡、鸭、鹅、猫、狗、羊、兔宰杀后的多种鸡鸭去毛机，外观基本一致，内部结构针对要脱家禽而设计，让您放心使用，关于本款设备的详细资料可来电咨询。浸烫温度在进行脱毛前须进行浸烫，水温一般控制在61-65度。温度过高，皮容易被烫熟，脱毛时易烂、脱皮。-浸烫时间一般为1-2分钟，浸烫过程中控制温度恒定，不要因放入家禽后引起温度下降而影响脱毛。宰杀的家禽在浸烫过程中进行翻动，保证浸透

船式浸烫脱毛一体机 长期不用时应除锈封存，以延长设备使用时间，重新启用时，先用人工方法使传送件运转灵活后通电试车。本款设备也可配用我厂生产的七辊脱毛机使用，真正实现了全自动一体化。彻底解放了人的双手。提高了效率。

功率：1.5kw风机功率：750w加热管功率：24kw外形尺寸：2300*700*2000mm工作能力：700只/小时