

# 龙虾加工厂设备、小龙虾深加工整套设备、小龙虾加工设备多少钱

产品名称	龙虾加工厂设备、小龙虾深加工整套设备、小龙虾加工设备多少钱
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	1200.00/台
规格参数	品牌:利特 型号:600 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊诸城密州工业园
联系电话	0133-35263567 13335263567

## 产品详情

龙虾加工厂设备、小龙虾深加工整套设备、小龙虾加工设备多少钱到了龙虾加工的季节了、很多的虾农开始对大虾的加工、有的客户是大虾深加工、有的客户是大虾速冻加工、那么大虾的速冻加工需要什么设备呢

诸城市利特食品机械有限公司专业生产大虾加工设备、包括蒸煮机、漂烫机、冷却机、风干机、酱菜加工设备、净菜加工设备、肉制品加工设备、丸子机、灌肠机、拌料机、杀菌机、盐水注射机、烟熏炉等等

龙虾加工厂设备、小龙虾深加工整套设备、小龙虾加工设备多少钱加工大虾的设备有蒸煮机、冷却机、预冷机、速冻机、提升机；该设备可形成连续全自动式加工、大大的节省劳动力、提高效率、

蒸煮机是大虾不可缺少的漂烫设备、进入速冻前必须要进入的设备、有很多的客户不了解使用哪种蒸煮机、那么我给介绍的360无死角的水浴漂烫、该设备除电机外全部采用304不锈钢制作、自动控温、自动控时、输送带输送平稳、设备采用框架式结构、坚固耐用、设备还设有内胆、可方便清理泥沙尘土等

龙虾加工厂设备、小龙虾深加工整套设备、小龙虾加工设备多少钱冷却机也是大虾加工的必不可少的设备、漂烫后的大虾必须快速的进入冷却机、该冷却机采用水浴冷却、大虾进入水池里面360度无死角水浴冷却、设备采用框架式结构、结实耐用、设备还设有内胆、因池内的水越来越热所以需不断地往里补充自来水以保持池内水的恒温

龙虾加工厂设备、小龙虾深加工整套设备、小龙虾加工设备多少钱从冷却机出来的大虾还需进入预冷机、该机采用双层保温装置、池内设备冷却装置、设有内胆、采用框架式结构；该设备可瞬息的把大虾冷却到十度以下的温度以便进入速冻机，设备除电机外全部采用304不锈钢制作

利特公司秉着质量决定一切、细节决定一切的宗旨；利特人凭“厚德载物、诚信天下”的笃语，迎来了一个又一个的契机，并真诚期待与您的友情合作。

售后服务：：卖方负责送货至买方厂区、本产品因运送期间所发生之毁损或短少等问题，应由卖方负责。一年内免费维修更换配件，终身服务、设备出现故障在8小时内到达。