

全自动酱菜生产线，整条酸豆角加工设备

产品名称	全自动酱菜生产线，整条酸豆角加工设备
公司名称	诸城市泰昌机械有限公司
价格	34000.00/台
规格参数	尺寸:4*1.7*1.3m 型号:4000 产地:山东诸城
公司地址	诸城市桃林镇董家庄子工业园
联系电话	0536-5839150 15762537269

产品详情

全自动酱菜生产线，整条酸豆角加工设备可以与提升机、输送机和风干机配合使用，形成连续流水线作业。巴氏杀菌、冷却机是我公司吸收国外先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的生产工艺需要研制成功的集灭菌、冷却与一体的新型产品。该系列杀菌、冷却机采用优质不锈钢制作，先进的控制仪表。有造型美观，操作及维护方便等特点，与目前土法（杀菌池）相比劳动强度低，全自动酱菜生产线，整条酸豆角加工设备人力少，自控化程度高，温度可在98°内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，本产品完全符合GMP，HACCP的认证要求，是蔬菜食品加工行业的理想设备。

全自动酱菜生产线，整条酸豆角加工设备主要原理：

在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快（一般微生物生长的适宜温度为28—37）。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢。

全自动酱菜生产线，整条酸豆角加工设备加热方式采用蒸汽加热或电加热。设备操作简单，产量高，自动控温装置、双层保温材料，是目前国内先进的食品，蔬菜漂烫设备。该流水线有蒸煮机，冷却机、沥水机等组成。整机采用优质SUS304不锈钢制作，加热温度、运行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。水温由温控仪自动控制，速度采用变频调速。主要适用于根茎类、脱水蔬菜、海带丝、鱿鱼等产品的漂烫。

全自动酱菜生产线，整条酸豆角加工设备售后服务：

- 1.所有设备一年之内免费维修更换配件、人为因素除外，一年之后免费维修，但配件需客户自费，我公司将派专业的人员进行安装调试。
- 2.保修期内非因操作不当造成需要更换的零配件及设备由我厂负责保修、包换。

3.质量保证期结束后，我厂将继续免费提供售后服务，不限年份终身服务，仅收取零部件成本费，全自动酱菜生产线，整条酸豆角加工设备免收人工费，免收维修费。