厂家直销小型蜂蜜浓缩机 全自动整套蜂蜜加工生产线设备厂家

产品名称	厂家直销小型蜂蜜浓缩机 全自动整套蜂蜜加工生产线设备厂家
公司名称	广州番禺区一南洋食品机械设备厂
价格	17500.00/台
规格参数	材质:不锈钢304 型号:50型 电压:220V或380V
公司地址	广州市番禺区石基镇莲塘村路段海涌旁5号二区四座05
联系电话	13060626268

产品详情

厂家直销小型蜂蜜浓缩机 全自动整套蜂蜜加工生产线设备厂家

蜂蜜浓缩机

本设备针对蜂蜜及一些热敏性物料的加工工艺要求而特殊设计制造的间断式浓缩设备。设备可达到较高的真空度和相当低的浓缩温度，浓缩后对物料不变色、不走味、品质稳定、效果甚佳，是中小型企业理想的浓缩设备。

结构要求：

本设备由预热罐、过滤器、浓缩罐、冷凝器、回收罐、真空泵等部件组成。为了适应中小型企业供热条件，该设备采用电加热自控方式，也可适应小型热水锅炉的供热方式。在浓缩过程中，为了提高生产效率，获得较高的真空度，本机特地设计了一套冷凝装置和水环式真空泵。为此用户在采用本设备时应具备如下条件：1、一间高度为3米、面积为30M2的场地；2、具有电容量为40kw的三线配电箱，若采用热水加热要具备0.3M3热水锅炉；3、配备可循环供水的水箱（约1M3）和0.55千瓦水泵，水箱供水冷却效果越好越能提高浓缩效率。（注：小型企业，预热罐可不要，水池用户自备。）

浓缩前

1/蜂蜜温度需要在45-55摄氏度（看锅上的指针为准）左右。新采的蜂蜜温度低一点，存放15天以上的蜂蜜，需要55-60摄氏度。

2/排污口（设备右下面，排污阀门）打开，排出全部。

浓缩时

1/冷凝管的进水要保持，上方出水一定要有水排出，保持排出。且温度越低越好。

2/浓缩时，如果像烧开水一样在沸腾，为正常情况。如果有很多白色泡沫，可以打开一点点排气阀。保持打开，真空度控制在-0.6mpa。如果低了，关小一点排气阀门。持续30分钟，在关闭排气阀门，如果没有白色泡沫上升，则不需要开排气阀。否则继续前一步操作。

3/待蜂蜜表面平静，没有沸腾。则关闭设备。慢慢打开排气阀。待排完气后，放出蜂蜜。

我公司主要经营混合机，搅拌桶，夹层锅，反应锅，乳化机，杀菌锅，浓缩机，香水配制机，灌装机，生产线，封口机，胶体磨，过滤器，泵，水处理，输送机，牛肉切片机，熟肉炒锅，榴莲甩肉机，饮料生产线，粉末生产线，酱料加工生产线等设备

我们的地址：广州市番禺区石基镇莲塘村路段海涌旁5号二区四座05联系手机：13602788239 冯小姐
期待您的咨询

广州南洋机械企业自上世纪九十年代初成立以来，不断引进国内外科研机构的先进技术，并拥有一批先进的加工设备及设计专业技术人才。是致力于粉状混合高；膏、液体灌装设备；通用加工设备以及真空乳化等成套设备，集设计制造、销售、工程安装、技术咨询和售后服务于一体的企业。从生产单机到整体工程项目的开发研制、安装调试和售后服务工作日趋成熟和壮大。产品广泛应用于食品、制药、生物、化工、日化和高科技科研企业等各个行业。南洋企业本着“ 专业、诚信、发展、双赢 ”的经营理念，以科技为依托，以客户要求为准则，以完备的售后服务为保障，为不同客户在不同生产条件和能力范围的需求，提供最便捷、经济合理的工程预算方案和先进的技术支持，完全解决客户的后顾之忧，从而进一步满足了广大客户的需求。“ 满足客户要求，增强客户满意 ”，是我们的追求目的。帮助客户成功是我们设计、制造水平提高与发展的推动力。我们愿与新老客户携手合作，共同繁荣与发展！厂家直销混合机，搅拌桶，夹层锅，反应锅，乳化机，杀菌锅，浓缩机，香水配制机，灌装机，生产线，封口机，胶体磨，过滤器，泵，水处理，输送机，牛肉切片机，熟肉炒锅，榴莲甩肉机，饮料生产线，粉末生产线，酱料加工生产线等设备。