全套酱菜生产线，做酱菜的设备

产品名称	全套酱菜生产线，做酱菜的设备
公司名称	诸城市泰昌机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:泰昌 型号:1200 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

全套酱菜生产线，做酱菜的设备本机以热水为介质，整体采用不锈钢制作，可根据包装物的要求对温度和时间进行任意调整。该机结构紧凑、操作方便、故障率低，特别适合连续蒸煮、杀菌作业。水浴式漂烫功能可有效的将物料均衡的混合在介质水中，全套酱菜生产线，做酱菜的设备提供了对物品的预煮效果，可调速式输送系统可有效的控制产品的漂烫时间，合格的完成产品的漂烫工艺。

全套酱菜生产线，做酱菜的设备其实漂烫的作用很简单的，焯水主要就是为了将食物中的异味去除掉，同时将食物中的一些有害物质去除，尤其是在吃菠菜的时候需要漂烫。因为菠菜中含有一定的草酸，如果在吃的时候不焯水的时候，全套酱菜生产线，做酱菜的设备草酸就会给人体带来一定的影响的，因为人体中草酸摄入太多的时候，漂烫锅很容易出现结实的情况的所以在平时的时候也一定要更加的注意。

全套酱菜生产线，做酱菜的设备漂烫就是在平时的时候将食物原材料加入到水中加热的情况，因为材料是不一样的所以在加工的时候程度也是不一样的，如果是肉类的话需要加工到半熟的情况，漂烫锅但是很多的时候都是需做凉菜的时候焯水就需要加工熟，全套酱菜生产线，做酱菜的设备然后将产品从水中捞出后放到冷水中过一下，就可以进一步的进行加工的，不同的食物在焯水的时候需要的时间是不一样的，所以要根据您加工的实际情况来。

全套酱菜生产线，做酱菜的设备售后服务：

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，全套酱菜生产线，做酱菜的设备免收人工费，免收维修费。