

西藏鸡肉卤煮线 诸城丰昌机械 鸡肉卤煮线报价

产品名称	西藏鸡肉卤煮线 诸城丰昌机械 鸡肉卤煮线报价
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市丰昌机械有限公司

设备底部倾斜v型设计，便于设备的清洗，排杂。可以根据客户的需求做成内部提升的，这样在清洗设备时，西藏鸡肉卤煮线，可以直接提成起来，洗刷设备的每一个角落。一次性折弯成型的上盖，美观大方，配备排气孔。

丰昌机械供应全自动豆腐干卤煮线 xiang巴佬卤煮线 鱼制品卤煮加工流水线 广泛的适用于各种鸡翅，鸭脖，鸡爪，鸭掌，牛肉等肉制品的卤制加工，也广泛的适用于各种，海产品的卤制加工。

鸡肉卤煮线

丰昌机械常年定制各种型号的夹层锅，杀菌锅，卤煮线等，欢迎新来客户来电咨询！

设备特点鸡肉卤煮线

卤煮设备以蒸汽为热源。物料经前段传送带输送至卤煮区域，卤煮槽底部设有蒸汽管道，管道上设有蒸汽出口，通入蒸汽后蒸汽能够均匀分散在卤煮槽内，使槽内温度均匀无死角。设备前后段均设有温控仪以确保设备前后两段温度一致。设备上盖有废气出口，多余废气由此排出。豆干经传送带在卤煮槽内匀速前进，传送带运行速度根据蒸煮时间可调。设备设有上下两层网带保证物料全部浸煮在卤煮槽内。加

热温度可根据产品需要0-100 可调。物料蒸煮完并经传送带输出送至下一工序。设备可进行连续作业，操作简单，节省人工及能源。1) 设备链条转角处全部采用链轮转弯，减轻链条拉力2) 循环水泵前边加有过滤系统（采用三角网孔过滤），以防止槽内杂质抽到泵中造成堵塞卡死和长时间在杀菌（冷却）槽内循环。卤煮完并经提升网带输送至下一工序。

诸城丰昌机械欢迎各界朋友前来参观和考察！

鸡肉卤煮线

1.豆干卤制是为了让豆干看起来色泽和味道都是*的，满足使用者的味蕾和视觉。想了解更多的卤制豆干加工工设备的详细文案，请继续往下看，或者您明超机械生产厂家，鸡肉卤煮线多少钱，我们的销售人员会为您根据您的需求，为您量身定做豆干卤制设备

3.包装好的豆干杀菌完毕后，表面有一层水珠，需要用风干机，将表面的水珠去掉，风干后的表面用手摸着还有点潮湿，需要再凉一下，鸡肉卤煮线报价，进行包装，也可以用多层烘干机，烘干后可直接装箱。

鸡肉卤煮线

诸城丰昌机械生产出售的设备都可秉承一年保修，终身维护的原则！

西藏鸡肉卤煮线-诸城丰昌机械-鸡肉卤煮线报价由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司（www.fengchangjixie.com）是一家从事“杀菌锅,夹层锅,油炸机,行星搅拌炒锅,肉制品加工设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城丰昌机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城丰昌机械在休闲食品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！鸡肉卤煮线诸城丰昌机械有限公司是一家集食品机械，设计生产，研发销售于一体的综合性公司。同时本公司（www.scsysjgcj.com）还是从事双锅并联杀菌锅，高温高压杀菌锅，全自动卧式杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。