

# 吉林蒸煮机器制造商 诸城康汇食品机械 海鲜蒸煮机器制造商

产品名称	吉林蒸煮机器制造商 诸城康汇食品机械 海鲜蒸煮机器制造商
公司名称	诸城市康汇机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道范家岭村12号（注册地址）
联系电话	18764644699 15963642369

## 产品详情

### 漂烫杀青机的优点

- 1、设备适用于蔬菜水果的预煮工艺，具有温控性好，效率高，节省人工等特点。
- 2、入料、润水、蒸煮、出料、等工序可连续作业，无需间断。具有劳动强度小、功效高、便于操作、省人、省力等优点。
- 3、蛋白质适度变性好，提高原料利用率，蛋白质消化率>80%，一般可控制在85%到93%，从而提高原料出品率及产品质量。
- 4、设备具有抑酶护色并及时脱水冷却，使果蔬保持原有的自然色泽。
- 5、本机带有内胆设计，这样有利于泥沙和杂质的清除更有效。蒸煮机器制造商，蒸煮机器制造商

**电加热鱼虾海产品蒸煮机变频调速 漂烫机**是我公司生产的一款杀青设备、漂烫机也叫杀青机、是果蔬类食品杀菌，速冻、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的设备。具有链板或网带进出料、效率高等优点。漂汤水循环装置结构简单，运行可靠。加热方式可以采用电加热也可以采用蒸汽加热，设备操作简便，产量高，自动控温装置，双层保温材质，大虾蒸煮机器制造商，是\*先进的食品、蔬菜漂烫设备。该设备可根据客户要求和产量定做。适合蔬菜杀菌、鸡产品、盐产品的卤制、水果产品等速冻、脱水前的漂汤杀青，特别适合易损伤和长条状产品。宜加工茎杆、茎叶类物料，青豆、蒜苗、山药、毛豆、豌豆、甜玉米、菇类等物料的烫煮清洗。蒸煮机器制造商蒸煮机器制造商

设备优势1：整机采用不锈钢制造，符合GMP、HACCP的认证要求；2：杀菌温度均一，产品品质如一；3：设备采用进口调速器，传送带步进速度高；4：节省劳动力，提高生产效率，肉类蒸煮机器制造商，使产品口感、色泽一致，保持原有营养素；5：设备运行平稳，安全可靠，关键部位采用进口配件，确保产品质量；6：蒸汽管道设计在设备底部，即节约了空间有安全。蒸煮机器制造商

吉林蒸煮机器制造商-诸城康汇食品机械-海鲜蒸煮机器制造商由诸城市康汇机械有限公司提供。“果蔬清洗机,肉制品加工设备,滚揉机,巴氏杀菌机”就选诸城市康汇机械有限公司（[www.kanghuijixie.com](http://www.kanghuijixie.com)），公司位于：诸城市工业大道高新园区范家玲社区，多年来，康汇机械坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。康汇机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（[www.jixiongrouqiepanji.com](http://www.jixiongrouqiepanji.com)）还是从事猪肉切片机，牛肉切片机，鸡胗切片机的厂家，欢迎来电咨询。