

杀猪电加热烫池 拉萨电加热烫池 诸城振瀚机械

产品名称	杀猪电加热烫池 拉萨电加热烫池 诸城振瀚机械
公司名称	诸城振瀚食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	15169616611

产品详情

全自动电烫池

诸城市振瀚食品设备有限责任公司长期性制造各种各样猪牛羊屠宰设备及生产流水线，配套设施设备，如浸烫池，电加热烫池温度多少，锅，污水井等，及其各种各样屠宰流水线配套设施构件。企业制造的全304金属材质的浸烫池，内外结构加固，避免放水后池体撑涨，毁坏侧墙，导致缝隙，危害应用。烫池是内外双层设计方案，正中间添充保温隔热材料，使温度不容易快速降低，隔热保温实际效果显著。加热管遍布匀称，无论是水還是高温导热油都能匀称遇热，把水提温平稳，提升加热高效率。加热管都是304材料，并应用钢槽防尘盖多方面维护，避免加热物块毁坏加热棒。针对大功率应用的客户，人们的配电柜选用分控方式，能够 另外加热，也可采用一部分加热管加热，避免加热过多烧毁电线，确保安全性。配电柜选用大数字显示信息，能形象化的观查到温度，已不是传统式上放手试温的模糊不清方式。应用烫池后，大大减少了人工服务的应用，浸烫畜体的速率加速，浸烫水平比较适合，杀猪电加热烫池，提升了生产率，相互配合脱毛机应用，可以将猪肉皮内的头发毛囊连根拔起掉，生猪肉无残毛，色香味俱全更强，服用便捷。电加热烫池

电加热烫池

诸城振瀚食品公司生产的全304不锈钢材质的浸烫池，松香电加热烫池，内外加固，提高加热效率。加热管也是304材质，并使用钢槽网罩加以保护，防止加热物体损坏加热棒。电加热烫池

诸城振瀚食品公司生产的全304不锈钢材质的浸烫池，内外加固，防止放水后池体撑涨，破坏池壁，造成裂缝，

城振瀚食品公司生产的全304不锈钢材质的浸烫池，内外加固，提高加热效率。加热管也是304材质，并使用钢槽网罩加以保护，拉萨电加热烫池，防止加热物体损坏加热棒。电加热烫池

诸城振瀚食品公司生产的全304不锈钢材质的浸烫池，内外加固，防止放水后池体撑涨，破坏池壁，造成裂缝，

烫池是适应范围很广的一种电加热设备，主要适应屠宰，猪头猪蹄、羊头羊蹄、牛头牛蹄加工之用。

一、功能

- 1、采用电热管加热，热效率高。
- 2、保温层是采用硅酸铝保温，保温效果好，不烫手。
- 3、温控仪采用全数字显示，操作方便控制准确，全程自动控制。
- 4、采用漏电保护开关，操作安全。
- 5、具有多种型号，可供选择。

烫池是适应范围很广的一种电加热设备，主要适应屠宰，猪头猪蹄、羊头羊蹄、牛头牛蹄加工之用。

一、功能

- 1、采用电热管加热，热效率高。
- 2、保温层是采用硅酸铝保温，保温效果好，不烫手。
- 3、温控仪采用全数字显示，操作方便控制准确，全程自动控制。
- 4、采用漏电保护开关，操作安全。
- 5、具有多种型号，可供选择。电加热烫池

杀猪电加热烫池-拉萨电加热烫池-诸城振瀚机械由诸城振瀚食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城振瀚食品机械有限公司（www.sdzhenhan.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为屠宰及肉类初加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.fengeshusongxian.com）还是从事猪肉分割输送线，羊肉分割输送线，牛肉分割输送线的厂家，欢迎来电咨询。

。