

不锈钢奶酪蒸煮搅拌浓缩锅

产品名称	不锈钢奶酪蒸煮搅拌浓缩锅
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司
价格	23000.00/台
规格参数	品牌:劲创 型号:100L 电压:380/220V
公司地址	山东省潍坊市诸城市古城工业园区
联系电话	0536-6309678 13465665661

产品详情

随着食品行业的发展，食品机械的需求也在不断发展，真空低温蒸煮机的出现，不管在时间还是在效率上都解决了很多的问题。该机是我公司根据发达实机参考结合国内生产加工特点自行研发的一款实效性较强的设备。

产品是由全钢制作，加热方式多样化、根据食品加工要求对设备设计有持续加热和夹套迅速制冷降温功能，设计搅拌功能和底部斩切功能，具有压力可以控、温度可控、搅拌速度可控、剪切速度可控，盖子自动压紧自动开启，出料方式可以自动底部出料或者自动翻锅出料两种适用于液体浆料或不易流出的物料。蒸煮结束需要迅速降温的工艺、设备可设计夹套、夹套内的水源接通外部制冷机可以迅速起到降温作业，保证了浆料的色泽不受变化。

设备可服务于蔬果的低温蒸煮浓缩工作，也可服务于海参的低温蒸煮发泡工作，还可以工作于肉类制品的低温卤煮工作。同时也可以应用于奶制品的低温蒸煮打浆类工作，设备用途广泛、真空负压蒸煮锅可以选用一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），具有受热面积大、热效率高、安全环保、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。出于市场对此类产品的需求，我公司自行研发、设计的JC-ZKG-500型**低温蒸煮锅**

是一款适用于客户对果蔬浓缩取浆、海参低温发制、肉类低温蒸煮、果脯、蜜饯、瓜果、等物料生产加工中的浸糖、浸盐等快速加工要求，也可用于酱菜以及中草药等产品的浸药、浸酒等加工环节。

低温真空蒸煮锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。产品优点：1、浓缩能力大：采用真空浓缩流程。比老型同类设备提高生产率5-10倍,降低能耗30%,具有投资小,回收效益高的特点。2、蒸发速度快：浓缩液料：本设备采用外加热自然循环与真空负压蒸发相结合的方式，蒸发速度快，液料在全密封状态无泡沫浓缩，用本设备浓缩出来的药液，具有无污染，味浓的特点。3、清洗方便：打开加热器的上下盖取出高压清洗枪即可进行清洗。本设备使用电脑自动控制、操作简单，占地面积小。该设备属于非标定制产品，报价及参数仅供参考，如需设计报价请来电详询。