

青枣漂烫线 鲜枣预煮蒸煮机 巴氏漂烫机

产品名称	青枣漂烫线 鲜枣预煮蒸煮机 巴氏漂烫机
公司名称	诸城市泰中机械有限公司
价格	3.00/台
规格参数	品牌:科力 型号:定做 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道观海路3500号
联系电话	18453665103

产品详情

预煮线使用于大型酱菜加工厂，饮料加工（袋装或者瓶装），有些菌种也会用到这样的巴氏杀菌漂烫线，整机采用304不锈钢材质制作，灭菌温度、速度可以根据工艺要求设定，机器运行平稳，噪音小、不锈钢网带强度高、伸缩性小，不易变形，易保养。整机设计为独立内胆结构，外形框架焊接而成，结实耐用，增长设备使用寿命。内胆结构的优点首先便于清洗，保证设备的清洁度。其次网带不受框架限制，那怕较严重的碰撞受损，也不影响网带的输送。

设备的加热方式：

设备采用电能或蒸汽为能源，是根据热力学原理及针对食品的各项要求设计制造的，可对不同规格的制品进行漂烫。漂烫时间、温度实现自动控制，漂烫过程简单、安全。节省水耗、节约能源。

设备优势：

该机具有快速杀青，抑酶护色及时脱水冷却一次完成之特点，使果蔬保持原有的自然色泽，散发蔬菜的青菜香味，增进物料的柔软性，利于水分的蒸发，为下道工序奠定良好的基础。

物料经过漂烫（余水）可清除物料异味，收紧物料内部组织结构，使物料卤制的香味不易流失。该设备采用变频传动，输送速度稳定，实现了自动连续生产的目的，且可随时调控，加之输送网采用高强度优质不锈钢，结构牢固，承载物料重，极大的提高了生产效率。该设备造型美观、结构合理、操作方便，是您的理想选择。该机具有快速杀青，抑酶护色及时脱水冷却，一下道工序奠定良好的基础。

设备特点：

自动输送速度可调，适用于各种产品的加工，不锈钢板式输送带（也可选用不锈钢网带），整机采用不锈钢材料制作，可设计输送带自动提升装置，便于板带（网带）彻底清洗，避免卫生死角。产量可根据客户实际要求设计。

加工工艺：清洗 挑选 漂烫 冷却 挑选 沥水

- 1、生产能力：500kg/h-1500kg/h
- 2、速度可调，采用无级调速。
- 3、漂烫温度控制，自动在80~95 范围内调节。
- 4、耗蒸汽量：每漂烫一吨产品需0.5T/h × 0.5Mpa.
- 5、漂烫机筒体可根据客户要求制作保温层，以便有员操作。
- 6、生产线布排成“一”字型，也可以排成“L”型。
- 7、生产线设备除电机，轴承等标准外均采用不锈钢SUS304材质制作，完全符合出品食品卫生标准。