

宜昌木耳蒸煮漂烫杀青机 诸城诚品机械 木耳蒸煮漂烫杀青机规格

产品名称	宜昌木耳蒸煮漂烫杀青机 诸城诚品机械 木耳蒸煮漂烫杀青机规格
公司名称	诸城市诚品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道大七吉工业园
联系电话	13854406333

产品详情

全自动蒸煮漂烫流水线蔬菜杀青机

- 1、主要由槽体、网链、机架、管道装置、测温装置、传动机构、排料机构，控制系统几部分组成。
- 2、槽体采用304不锈钢材质制成，既保证了物料的卫生，同时又可提高设备的使用寿命。
- 3、煮好后304不锈钢输送网链在动力的拖动下，带着物料输送出来
- 4、由电机、减速机、链轮、链条组成的传动装置带动输送网链转动实现物料的输送。
- 5、蒸汽管道均布在浸煮槽底部，并设置2个蒸汽分控阀门，用于调节浸煮槽前、后各段蒸汽进入量，从而控制各段水温加热均衡。
- 6、槽体内部设有2个测温点，前后个1个便于观察物料温度情况。
- 7、末端网链向上爬升，木耳蒸煮漂烫杀青机厂家，离开浸煮槽水面后，自然沥水。
- 8、各项动作按钮结构紧凑便于控制，增加温度显示、蒸煮时间可以设定，到时间后报警。
- 9、人工喂料，喂料、蒸煮时网链不动，等蒸煮好后启动网链把煮好的辣椒输送出来
- 10、增加3-4个方形人孔，方便清理池底辣椒籽
- 11、设备旁边增加排污水槽

12、人站在喂料这一端，面向出料口爬升端，蒸汽入口、排污口、方形人孔、溢流口、排污水槽在左手一侧。木耳蒸煮漂烫杀青机

蒸煮漂烫杀青流水线设备介绍

设备介绍：

- 1、整体采用不锈钢。
- 2、循环水过滤水箱，设备使用过程中脏水经由循环水箱过滤后，重新注入清洗槽，实现水循环过滤，节约能源。
- 3、整机保温系统（设备整机采用双层不锈钢岩棉保温，木耳蒸煮漂烫杀青机规格，防止温度散发，节约能源）。
- 4、全程网带输送（全程不锈钢网带输送，入料口处由过滤的水将物料推送）。

设备设备特点：

- 1、漂烫机主要用于蔬菜、花瓣类植物的加工使用。漂烫机的目的是保色的作用。漂烫机内部的水分为热水，宜昌木耳蒸煮漂烫杀青机，加热方式为电加热或蒸汽加热，大多采用蒸汽加热的方式，这样长期使用比较划算。漂烫机在使用的过程中完全采用机械化操作，无需人工。物料通过网带/输送带或者人工的方式把物料送进漂烫机内，物料在漂烫机内部的设备通过变频控制，可以根据不同的产品工艺来设定漂烫的时间。一般朴汤完成的产品需要在经过强流风干机，把产品表面的残留的水分吹干，这样不影响下到工序的操作，减少人工等待的时间，增加了企业的效益。
- 2、该机采用SUS304不锈钢板式网带传送，网带强度高、伸缩性小、不易变形、易保养等特点，整机运行平衡、噪音低，大大提高了工作效率。出料时带有网带提升直接将物料输。
- 3、本机加热源为蒸汽加热，带有自动控制进汽装置与表面保温。减少能源浪费。
- 4、本机传动系统采用调速减速电机，使输送带传送速度可调，漂烫时间可在3-15min之间可调。

木耳蒸煮漂烫杀青机

漂烫预煮机是果蔬类食品、肉制品在流态化速冻前和进恒温库必备的设备，其工艺程序：选别 清洗 漂烫 冷却 虑水 送料等，该机适于各种蔬菜、水果、肉食的漂烫，杀青，是速冻、脱水、动感、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的漂烫设备。采用高强度输送网丝，食品级不锈钢传送带，不锈钢结构、设备之间连接顺畅。操作方便，木耳蒸煮漂烫杀青机价格，产量高，全不锈钢制作，设备为自动控温。

木耳蒸煮漂烫杀青机

宜昌木耳蒸煮漂烫杀青机-诸城诚品机械-木耳蒸煮漂烫杀青机规格由诸城市诚品机械有限公司提供。诸城市诚品机械有限公司（www.sdcpjx.com）在果蔬加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城诚

品机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：朱经理。同时本公司（www.bssjlsx.com）还是从事巴氏杀菌机设备，巴氏杀菌机流水线，网带式巴氏杀菌机的厂家，欢迎来电咨询。