

大虾蒸煮漂烫机供货商 诸城顺泽机械公司 山西大虾蒸煮漂烫机

产品名称	大虾蒸煮漂烫机供货商 诸城顺泽机械公司 山西大虾蒸煮漂烫机
公司名称	诸城顺泽机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道杨家岭工业园
联系电话	15684288088

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城顺泽机械有限公司

技术参数：

外形尺寸：根据产量加工定做

功率：根据设备大小来设定

材质：sus304食品级不锈钢

蒸煮方式：自动进料、自动蒸煮、自动出料

蒸煮时间：根据产品特点自动调控

蒸煮温度：根据产品加工工艺自行控制

采用变频操控，操作简单，保证产品加工质量

该设备还分为普通式与内槽可提升式，内槽提升式指加工完毕之后，控制按钮，将内槽全部提升起来，方便清洁卫生，山西大虾蒸煮漂烫机，具体选择哪一种方式，还需要根据蒸煮产品的特变来选择

产品特点：

1. 设备采用纤维棉保温材料，大虾蒸煮漂烫机售后服务哪家好，保温效果好，减少热能损耗。
2. 设备带有自动提升功能，方便清洗和维护。
3. 温度可在98 内自动调控，上下层水温温差较小。
4. 自动控温装置设有超高温保护装置，当温度过高时可自动保护。
5. 设备排水管道采用大口径DN50阀门，方便快捷的排放出设备中的废水。
6. 整机除电机外，其他部分均采用食品级SUS304不锈钢制作。
7. 采用双层网带，防止产品漂浮而漂烫效果。

蔬菜漂烫机速冻蔬菜加工所需设备，漂烫机用于果蔬、海产品、肉类。蔬菜食品深加工生产工艺中。其中速冻蔬菜加工也不可少的漂烫处理，无论是根茎类蔬菜以及叶菜类蔬菜漂烫处理都是一步重要的环节。绿色蔬菜在加工前，大虾蒸煮漂烫机联系方式，用60—75 的热水进行烫漂，使叶绿素水解酶失去活性，则可保持其鲜绿色。在水温加热达到叶绿素的沸点时，叶绿素容易被氧化，以60—85 热水烫漂后，可除蔬菜组织中的氧气，即使是高温处理，由于其氧化的机会减少，所以仍能保持其鲜绿色。

大虾蒸煮漂烫机供货商-诸城顺泽机械公司-山西大虾蒸煮漂烫机由诸城顺泽机械有限公司提供。“油炸机,蔬菜清洗机,巴氏杀菌机,鸡爪生产线,玉米生产线,炒锅”就选诸城顺泽机械有限公司(www.shunzejixie.net)，公司位于：诸城市密州街道杨家岭工业园，多年来，诸城顺泽机械坚持为客户提供好的服务，联系人：苏经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城顺泽机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司(www.zhengzhuguocj.com)还是从事蒸煮锅，高压蒸煮锅，粽子蒸煮锅的厂家，欢迎来电咨询。