

# 金针菇蒸煮漂烫机原理 安阳金针菇蒸煮漂烫机 诸城诚品机械

产品名称	金针菇蒸煮漂烫机原理 安阳金针菇蒸煮漂烫机 诸城诚品机械
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

### 瓜果蔬菜蒸煮漂烫机

漂烫杀青是花菜、豆芽、莲藕片、土豆条、胡萝卜片、水果片，海带、鱿鱼等食品的加工重要的预处理工序，是在98度以内的热水中烫漂1~2分钟，漂烫使用的温度、时间可根据蔬菜的特性任意调节，特点是集快速杀青，抑酶护色及时脱水冷却，一次完成，使豆芽保持原有的自然色泽，可以让豆芽处理的效果更佳。

设备主体采用304不锈钢材质制作，防腐、防锈，外观钢板拉丝抛光处理，美观大方，金针菇蒸煮漂烫机规格，干净卫生，传送部分输送带为不锈钢SUS304网带，宽度可根据产量大小定做，网带道轨加耐磨垫轨，增加链条使用寿命，减小链条磨擦的同时减轻了传动电机负荷。漂烫分预煮和冷却两部分，漂烫的加热方式有蒸汽和电加热等，金针菇蒸煮漂烫机原理，漂烫的温度常温至98°可控，蒸汽加热的热源是锅炉蒸汽，角座阀控制，节省蒸汽，金针菇蒸煮漂烫机参数，加热速度快。有保温层，热水槽三侧面保温（两边和底部），升温迅速，安阳金针菇蒸煮漂烫机，干净卫生。物料在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由高温水为介质杀青后，再由传送带带入冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀青灭菌的要求。该系列设备连续运转，已处理好的产品源源不断送入下一生产工序。

### 海鲜蒸煮漂烫杀青机

诸城市诚品机械有限公司蒸煮漂烫机又称为连续式蒸煮机、输送式蒸煮机，可用于大规模的肉制品食材蒸煮，海产品（鱿鱼、海带丝、蛤蜊肉）漂烫和保鲜蔬菜杀青等。

蒸煮漂烫机根据用户的产品和工艺设计定做，有单、双层结构，不锈钢内胆保温，自动控温，速度均匀，网带输送连续作业。

带式蒸汽漂烫机集热烫、冷却于一体，配独特的过热蒸汽发生炉，不需锅炉设备。无压操作，可靠。

## 金针菇蒸煮漂烫机

### 产品特点：

- 1、蒸煮漂烫机具有一键式操作模式，让员工操作更简单方便；
- 2.蒸煮漂烫时间通过输送网带进行调节，调节速度可以变频或者无极调节，适用于多种产品的蒸煮漂烫；
- 3.保温装置可以防止员工在操作过程中不必要的烫shang，使设备操作更安全；
- 4.加热通过蒸汽加热或者电加热等多种方式，加热的温度通过温控仪来进行设置自动控温；
- 5.架体采用不锈钢50\*50方管焊接而成结实耐用，不易变形，增加了产品的使用寿命；
- 6.设备运行平稳、噪音小等特点。

冷却池：漂烫结束后的利用输送的网带输送到冷却池内进行快速的冷却使用，将漂烫的温度快速的降到常温，防止剩余的热量将物料焖烂影响口感。冷却池内不断的有自来水注入可以保证冷却用水的温度不升高。

### 金针菇蒸煮漂烫机

金针菇蒸煮漂烫机原理-安阳金针菇蒸煮漂烫机-诸城诚品机械由诸城市诚品机械有限公司提供。金针菇蒸煮漂烫机原理-安阳金针菇蒸煮漂烫机-诸城诚品机械是诸城市诚品机械有限公司（[www.sdcpx.com](http://www.sdcpx.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：朱经理。同时本公司（[www.dxmgppqxj.com](http://www.dxmgppqxj.com)）还是从事毛辊去皮清洗机，大型毛辊去皮清洗机，土豆毛辊去皮清洗机的厂家，欢迎来电咨询。