

蒸汽解冻机 水浴式鸡爪鸡翅鸭锁骨解冻线 全自动鱼虾解冻清洗机

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 蒸汽解冻机 水浴式鸡爪鸡翅鸭锁骨解冻线 全自动鱼虾解冻清洗机 |
| 公司名称 | 诸城市百冠机械科技有限公司 |
| 价格 | 85000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:百冠 型号:6000 产地:诸城 |
| 公司地址 | 诸城市科技工业园 |
| 联系电话 | 0536-6358114 13256368109 |

产品详情

温水解冻机 水浴式解冻机是我公司通过引进国外先进技术，自主研发的新型食品解冻装置。凭借先进的理论技术，成熟的设计经验，高效实用节能等特点，得到了广大肉食品、水产品加工客户的青睐。常温解冻机 水浴式解冻机主要用于冷冻的肉娄、鱼类、分割禽肉类的连续解冻,节约水资源，水可多次用于解冻多种产品,节约人工，只要一个工人就可完成(1 T/h 1 0T/h)的产量,水产品解冻机可配套设备连接自动卤制线，实现流水线作业,全不锈钢制造，符合食品卫生要求。

设备特点：

1) 全自动肉制品解冻流水线采用国标304食品专用不锈钢制造（电器元件除外），清洗方便，满足国家对食品卫生的相关规定；2) 槽体采用2mm不锈钢制作；受力处采用3mm不锈钢制作；架体采用50×50不锈钢方管制作；3) 为保证解冻槽温度均一，采用循环泵将槽内冷水强制循环；4) 为保障解冻出来的产品干净，在解冻段网带中间设有冷水喷淋；为保障解冻槽里的水质干净无杂质，在解冻槽外单加储水槽循环，使产品在解冻过程中，由产品带入解冻槽里的杂质，经在外水槽里面循环有足够的时间沉淀，以减少对解冻槽清洗的次数；5) 本机采用台湾台达变频器，调节传送带步进速度，精确度高；6) 整机链条两侧都配有防护装置，以防止产品被链条卷入造成产品损伤；7) 本机底端配有地角，可调节地角高度使设备与地面保持平稳；

8) 输送链板全部采用国标SUS304不锈钢制作；节距为38.1mm、板厚1.2mm、串轴为 10mm、链片为3mm（链板两边带插边）、冲孔为 5mm9) 全自动肉制品解冻流水线输送链板配有整体链条提升设计。（输送网带可以整体提升便于客户卫生清理）；提升方式整体采用链条提升设计（在电器上还安装有提升上限和下限控制），让设备整体提升时运行共平稳、共安全；10) 为方便卫生清理及排水彻底，设备底部采用“ ”型圆弧折弯设计，以减少卫生清洗死角；11) 整机设有多个（ 108）清洗孔，在设备的两端还配有设备出料口处为(200×150mm)大清洗口，可以将高压水枪伸到设备底部冲洗，方便清洁卫生；12) 输送链板两边加有耐磨条设计，以防止产品夹入链板两边的链条清洁卫生方便；13) 为保证槽体内部

卫生清理方便，槽体内部支撑采用高强度方管，实现无缝焊接，不留卫生死角；14) 设备含有自动补水功能；