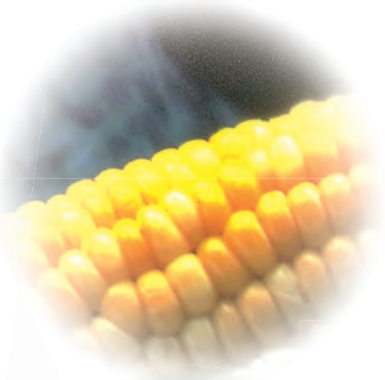


代替了{传统的水煮加工的}
日兴发超低压蒸煮技术!!



应用了超低压技术

蒸煮设备





唯一的技术能改变世界

利用蒸汽的特性、实现了品质提升、省人力、降低成本!!

利用蒸汽具有的热传导性开发的「超低压系统」,实现了品质提高·省人力·成本降低。使用少量热源就可以使热效率发挥至最大程度。

① 大幅度节省资源

超低压蒸煮系统,不需要烧开水,从设备本身释放的热能也是微量的。所以跟水煮的加工技术相比较能实现大幅度节省能源。

② 品质提升,品质均一化

机内温度,由于蒸汽的热传导特性可保持温度稳定和均一化,有效提高品质。

③ 不需要温水,减轻了排水处理

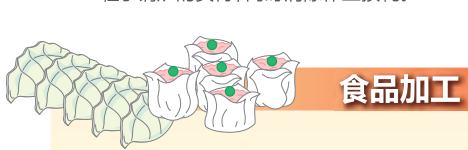
不需要温水,可以节省用水并减少排水。另,加热所需时间短,所以也减轻了锅炉的负荷,同时消除作业损耗。

④ 比较卫生

使用水煮加工技术的时候,加工用的水脏了的话会影响产品品质,使用超低压蒸煮技术的话,因为会随时供给新的蒸汽,所以不会影响产品品质。

⑤ 通过提高生产性、省人力实现成本降低

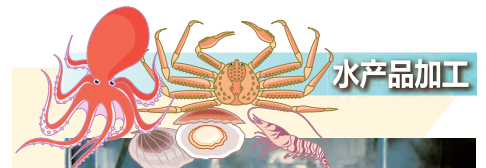
具有多种特性,能够缩短制品的处理时间,提高生产性。而且,节约能源,降低成本,其效果是惊人的。



食品加工



农产品加工



水产品加工



适用于烧麦、饺子等用容器包装好的食品杀菌工程。



适用于玉米、马铃薯、南瓜、其他各种蔬菜类的加热处理。



适用于扇贝、虾、章鱼、海螺、螃蟹、鱼糕等的蒸煮。

为所有的工场提供最好的设置方案。

迎合客户的希望(设置空间、用途、容量、其他),进行设计与制作,详情请与弊公司担当者联系。

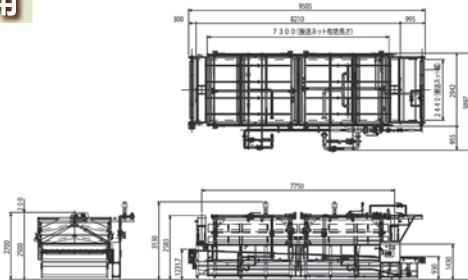
食品加工用

农产加工用

水产品加工用

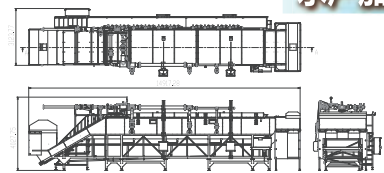
处理时间、加热温度 (~100°C)可自由设定!

全长	9,505mm
机械尺寸 全宽	3,897mm
全高	3,130mm



处理时间、加热温度 (~100°C)可自由设定!

全长	14,917mm
机械尺寸 全宽	3,123mm
全高	4,027mm



日兴发自动化设备 (大连)有限公司

〒116001 辽宁省大连市中山区港兴路6号
万达中心写字楼06层02单元
TEL +86-411-82209119 FAX +86-411-82209112

总公司 ■ 北海道钏路市鹤野110番1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101 (代) FAX 0154-53-0878

东京营业所 ■ 东京都葛饰区西新小岩1丁目9番1号 〒124-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-6853-0055

札幌营业所 ■ 北海道札幌市中央区北3条东3丁目1番35号 〒060-0033
TEL 011-806-1101 FAX 011-806-1105

URL <http://www.k-nikko.com>

日兴发公司会为客户提供最合适的解决方案。在生产工程中如果有困惑的话,尽请与我们联系。日兴发公司的机电一体化技术一定会对您有所帮助。

*为改良本宣传册上记载的式样以及外观,有不经预告已于变更的可能,敬请原谅。*法律规定,未经允许,禁止无端复制、转载本内容中的部分或全部。