

诸城源晟机械 食品蒸煮漂烫机 江苏蒸煮漂烫机

产品名称	诸城源晟机械 食品蒸煮漂烫机 江苏蒸煮漂烫机
公司名称	诸城市源晟机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道站前街101号
联系电话	15706460646

产品详情

诸城源晟漂烫机特点

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，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，蔬菜蒸煮漂烫机，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蒸煮漂烫机

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市源晟机械科技有限公司

源晟低温蒸煮漂烫机使用优势及适用范围

源晟低温蒸煮漂烫机可以实现自动过滤装置，漂烫过程中产生残渣及杂质可自动过滤到外侧的过滤箱内，保证漂烫池内水的清洁度。该设备用途比较广泛，可以蒸煮，也可以用于漂烫杀青作业，一机多用，杀青漂烫的时间和温度可以根据产品特性自由调控，整机均采用SUS304不锈钢制作而成，加热方式为蒸汽加热、电加热。

低温蒸煮漂烫机在生产过程中实现了自动化和流水作业，节省人工，提高产能，节约成本，适用于禽蛋、肉类、鱼类、贝壳类等的卤制和熟化，食品蒸煮漂烫机，以及蔬菜类、海带、菌类等是杀青。漂烫机具有加热、冷却两部分组成，设备运行电机采用变频减速电机，增加了设备的使用寿命，运行速度平稳可调。蒸煮漂烫机

1、启动电机，是输送网带有灭菌槽向冷却槽方向运动，灭菌物品应均匀摆放在网带上，不能摆放太拥挤或叠加在一起，避免影响温度及冷却效果。

2、冷却槽的水位由设备本身结构来确定，无需调整，冷却槽的水温不宜过高，蒸煮漂烫机厂家，以免影响灭菌质量，工作过程中应及时向冷却槽内注水，确保灭菌物品温度低于40。

3、出料口应设置工作台，避免灭菌物品由设备掉在低处而影响灭菌质量。

设备材料；主体采用304食品级不锈钢制作，江苏蒸煮漂烫机，外保温层采用1mm304不锈钢制作，站腿采用50*50壁厚3mm的不锈钢方管制作，导轨采用成品3mm厚食品级不锈钢制造。

保温层；该保温层消除了老款（保温盖的四周漏气现象）的弊端，采用硅酸铝密封，大大提高了蒸汽的利用率，节约了能源成本。

蒸煮漂烫机

诸城源晟机械(图)-食品蒸煮漂烫机-江苏蒸煮漂烫机由诸城市源晟机械科技有限公司提供。诸城源晟机械(图)-食品蒸煮漂烫机-江苏蒸煮漂烫机是诸城市源晟机械科技有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。同时本公司还是从事油炸机流水线，膨化食品油炸机，自动控温油炸机的厂家，欢迎来电咨询。