

# 山楂脯真空浸提锅多功能 中润机械 山楂脯真空浸提锅

产品名称	山楂脯真空浸提锅多功能 中润机械 山楂脯真空浸提锅
公司名称	诸城市中润机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南湖经济开发区
联系电话	13280727133

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中润机械有限公司

### 产品介绍：

传统浸糖多采用多次煮制，然后再多次自然浸泡的方法，山楂脯真空浸提锅多功能，完成浸糖需48~72小时不等，同时为使果脯含糖均匀，必须不断搅动果品，这不仅使果脯加工周期长、劳动强度大、卫生条件差，而且废品率高。利用浸糖真空锅所得产品色泽鲜、果味浓、不结晶、不倒糖、渗糖多、块形大、出品率高，是取代传统浸糖工艺的理想设备。同时该设备可适用于多种果脯产品的加工，通用性极强。

### 中润真空浸糖锅产品结构：

真空浸糖锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，外型美观、安装容易、工作方便。本品使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。

### 1、按结构形式分为：固定式

2、由锅体和支脚组成。锅体是由内外由半球形锅体+直边+支架组成的双层结构形式。

该产品为：立式真空浓缩罐（根据客户要求可调配）

中润机械一直从事食品机械行业，山楂脯真空浸提锅，所生产的设备发往全国各地，多次受到客户的好评！我们一直努力做好设备，每一个客户！

### 真空渗糖设备功能

用于渗糖的设备就是真空浸渍机，就是把糖放在锅内，把锅关上在抽真空的同时会保压一段时间，山楂脯真空浸提锅自动化设备，然后将泡在糖里的液体在大气压的作用下放入缸内，到达一定的真空度以（继续）抽真空：达到一定的负压后保压维持。

需要加正压时就可以加正压，不需要加正压时，通过抽真空将液体浸入原材料内。

### 真空渗糖设备配用真空泵的介绍

真空泵采用进口技术生产，自产自销，品质有保证，真空渗糖设备跟真空泵是密不可分的，所有工作需要通过真空泵的运作才能达到效果，所以在此设备中\*\*关键的就是真空泵质量和配型经验，还有个就是箱体的密封度要好，不好的密封度抽真空也会有影响。

### 真空渗糖设备组成部分

目前真空浸糖设备可分真空机组、浸糖设备、冷却设备三组。

真空机组，会把锅内空气全部吸出。

浸糖设备会自身加热果脯放到锅内会快速吃糖。

冷却系统会给整个工作设备冷却降温。

随着食品行业的发展，食品机械的需求也在不断发展，真空浸糖锅的出现，不管在时间还是在效率上都解决了很多的问题。该机设备都是。真空浸糖锅是以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），具有受热面积大、热、安全环保、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

### 产品特点：

1、真空浸糖锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热；天然汽、液化汽），夹层锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

2、真空浸糖锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，山楂脯真空浸提锅知识介绍，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、。

真空浸糖锅广泛应用于各类食品的加工，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

诸城市中润机械有限公司是一家集设计、生产、销售和售后服务于一体的食品机械生产企业。位于恐龙之乡-山东诸城，公司多年来致力于研究食品行业的发展趋势，把传统手工作坊式加工变革为自动化、标准化的生产。通过自动化设计与制造为企业节约人力，提高出品率，降低生产成本。

多年来服务的客户涵盖了焙烤馅料炒制业、肉制品熟食加工业、调味品业、糖果业、蔬菜玉米加工业、酒店用品及快餐食品等加工业，提供加热蒸煮炒制、中央厨房配餐、灭菌消毒等系列设备。我公司拥有机械制造、食品工艺、工程安装等各类人才，打造一个综合服务的团队，力求贡献的服务。

山楂脯真空浸提锅多功能-中润机械-山楂脯真空浸提锅由诸城市中润机械有限公司提供。诸城市中润机械有限公司是一家从事“大型爆米花机,夹层锅,行星搅拌炒锅,横轴搅拌炒锅,高压蒸煮锅”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“山东诸城中润机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使山东诸城中润机械在炊事、烘焙设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事电磁搅拌锅，电磁搅拌炒锅，电磁行星搅拌炒锅的厂家，欢迎来电咨询。