

# 现代化中央厨房净菜加工设备有哪些

产品名称	现代化中央厨房净菜加工设备有哪些
公司名称	赣州经济技术开发区佳荣厨房设备营业部
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:赣云 功能:净菜加工 产量:大小均有
公司地址	赣州经济技术开发区客家大道南北大市场3栋2号店面
联系电话	13684801055

## 产品详情

随着社会发展，现代餐饮供应也在发生翻天覆地的变化，社会要求更加快捷，高效，规范，卫生的餐饮机构，这时大型中央厨房就孕育诞生了，现代化中央厨房从开始的设计，到逐渐进化都是为了实现高效，标准，卫生，安全，节省的餐饮为目标，接下来为大家讲解中央厨房必不可少的净菜部分！

果蔬菜是餐饮必不可少的一部分，前期净菜部分也是一件耗时耗力的部分，所以大家会引进机器设备来更加高效，标准的净菜设备来解决这个难题。为了应对大量的净菜需求，人们往往会引进整条净菜设备流水线来达到节省人工同时又提升速度，根据品种的种类我们会分为叶菜类流水线及根茎类两种流水线，其中叶菜类主要是对叶菜类，比如青菜，大白菜，包菜，豆角，韭菜，大葱等需求进行切段的进行初步挑选，切割，一道清洗，二道清洗并且消菌杀毒，震动风干等自动完成。根茎类流水线主要针对土豆，毛芋，红薯等需要去皮切片/丝/丁等状态的果实类进行切割，清洗，风干等自动化处理。流水线由多台不同功能机器搭配完成，过程衔接完善实现节省人工同时提升生产量。