

山东盛源食品机械有限公司 果蔬加工设备工厂 安塞果蔬加工

产品名称	山东盛源食品机械有限公司 果蔬加工设备工厂 安塞果蔬加工
公司名称	山东盛源食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县店子东工业园区
联系电话	18006376109 18006376109

产品详情

净菜加工设备

所谓净菜，就是新鲜的蔬菜经过切、洗杀菌等轻加工的蔬菜，果蔬加工设备联系方式，也叫半成品菜、方便菜、预制菜等。在无菌环境中进行整理、切分保鲜盒保障等处理，本溪果蔬加工，制成的一种新鲜的，可以直接下锅烹饪的蔬菜。

净菜清洗要求

块型菜

土豆、萝卜、姜、芋头、地瓜等，去掉茎叶不带泥沙即可。

香型菜

葱、蒜、香芹等，经过水洗后不带泥沙，可以保留须根。

瓜类

包括节瓜、白瓜、青瓜、冬瓜、南瓜、苦瓜、丝瓜、金瓜、豆角、荷兰豆、白豆等，洗净不带茎叶。

叶菜类

包括白菜、卷心菜、椰菜、芥菜、通心菜、茼蒿、生菜、菠菜、苋菜、西生菜、芥兰、藤菜、小白菜等，不带枯黄叶，去菜头。

净菜标准

鲜出道净菜按照国内统一标准

- 1.已摘除了蔬菜的不可食部分，如烂叶、黄叶，不可食用的根、须等。
2. 有较高的叶绿素和Vc保存率，可食率达95%以上。
3. 残留量低于，如敌每公斤小于0.2毫克，速灭杀丁每公斤小于1毫克。
4. 初步消毒，无致病菌，细菌总数低于15万个/克。
5. 防止再污染，果蔬加工设备多少钱，具有一定的货架期。贮藏在冰箱内保存1周仍很新鲜，果蔬加工设备工厂，劣变程度很低，食用品质良好。经加工及保鲜措施处理的切分菜可保持20天左右的货架期，降低褐变率至5%左右。

净菜加工生产线

环保净菜生产线利特食品机械，配菜加工设备适用于净菜加工配菜加工大型厨房等需要对蔬菜处理量较大的用户使用。配菜加工成套设备主要有提升机--挑选台--气泡清洗机--切菜机（切片切段切丝等）--高位涡流清洗机（臭氧杀菌清洗）--低位涡流清洗机（精洗）--沥水脱水--包装--入库保。配菜清洗机该设备采用气泡清洗功能旋流式水流动，使得蔬菜在水池中翻转清洗，这样既清洗干净又不能损坏到蔬菜的表面，保持了蔬菜的营养不流失，是一种快速清洗的理念。整个设备采用食品级不锈钢材质制作，智能化PLC一键控制，方便又快。

一、使用清洗设备进行清洗

通常普通的净菜会使用气泡清洗机进行蔬菜的清洗，之所以叫做气泡清洗，是因为这种清洗设备利用气泡浴水的气泡进行清洗。清洗一遍的蔬菜会随着传送带进入第二次清洗的设备中，利用喷淋式的水流进行清洗，使蔬菜清洗的更加干净，让食材达到更洁净的目的。

但是有许多根茎类的蔬菜，它的根茎需要进行单独的处理，比如去除泥沙、或者去皮等。普通的气泡清洗机只能将绿叶表面的灰尘洗掉。面对这一问题，可以使用去皮清洗机，在清洗时，可以进行去皮的处理，清洗洁净度比较高。

随着科学技术的进步，市面上还出现了臭氧蔬菜清洗机，它能够在清洗时，进行杀菌将残留去除掉，许多企业都在努力引进这项设备，让消费者吃上放心的净菜。

二、使用切菜设备进行切菜

目前的生产线上的切菜设备，主要是在传送带上进行，通过切菜设备能够将蔬菜切成客户需要的形式，比如片、丝、丁、条等。切好的的果蔬会由工作人员进行检查，挑出切割不当或者是遗漏的蔬菜，再次回到传送带上进行第二次的切割。切割完成后的蔬菜就可以输送到到下一道工序。

三、利用风干设备进行风干

由于加工完成的蔬菜要进行真空包装，所以不同带有清洗、切割过程中的水分，通常使用风干机吹掉表

面的水滴。针对不同蔬菜的包装要求，吹风机也可选择不同的设备，比如轴流风机和蜗牛风机。

净菜的出现，不仅便利了人们的生活，还可以减少了生活垃圾，所以它的市场前景是非常广泛的。面对如此自动化的净菜加工生产线的各种设备，配送企业更应该顺应社会发展的需要，配合使用蔬东坡中央厨房管理系统，大力推行净菜的配送和销售。

山东盛源食品机械有限公司-果蔬加工设备工厂-安塞果蔬加工由山东盛源食品机械有限公司提供。山东盛源食品机械有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。盛源食品机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省滨州市博兴县店子镇张侯村村南86号，联系人：候经理。