

南通净菜加工 净菜加工清洗 山东盛源食品机械有限公司

产品名称	南通净菜加工 净菜加工清洗 山东盛源食品机械有限公司
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

SY-160枕式包装机

如何选购一台品质好价格便宜的枕式包装机?随着包装机行业的发展，很多生产厂家都会购入一台枕式包装机，而现在也有很多想要购买一台枕式包装机的小伙伴，但是因为包装机的价格不便宜，害怕自己买到价格不便宜但又品质不好的包装机，那么如何选购一台品质好价格便宜的枕式包装机呢？

首先要确定自己将购买的包装机要包装哪一些产品。有的包装机械厂家产品品种很多，在购买包装机时，希望一台设备能够包装自己的所有品种，其实往往机比兼容机的包装效果要好。一台包装机包装的品种好不要超过3-5个品种。还有，外形尺寸差距比较大的产品尽可能分开机器包装。

2、高是原则。现阶段国内生产的包装机质量比以前有了很大的提高，特别是枕式包装机，出口比重已经进出口很多，所以以国产机的价格完全可以购买到进口机的质量。只买对的，不买贵的。

3、尽可能选择历史悠久的包装机企业，质量上有保障。选择技术成熟、质量稳定的机型，使包装更快更稳，低耗能、低手工、低废品率。包装机是耗才机子，如果购进低质机器在今后的日常生产中日积月累浪费的包装膜，决定不是个小数目。

4、如有实地考察的，要注重大的方面，更要注意小细节，往往细节决定整机的品质。尽可能带样品试机

5、在售后服务方面，“圈内”要有良好的口碑。售后服务及时，净菜加工流水线，随叫随到，特别对食品加工企业尤其重要。如月饼企业每年仅有短短两个月的生产期，假如包装机在生产中出了问题有不能马上解决，那损失可想而知。

6、同行信赖的包装机可以优先考虑。

7尽可能选购操作维护简单、配件完备、全自动连续供料机构，这能提高包装效率和降低人工成本，适合

企业的长远发展。

净菜加工生产线

根茎类净菜加工流水线我公司自行研发生产的全自动净菜加工生产线、净菜加工设备，是净菜加工配送中心、速冻果蔬加工厂家必备的果蔬加工机械，可用于净菜、鲜切蔬菜、即食蔬菜、预制蔬菜的加工，产品可超市、便利店、食堂、餐厅、各等级餐饮企业。

根茎类净菜加工流水线可用于净菜、鲜切蔬菜、即食蔬菜、预制蔬菜加工。适用于根茎类果蔬（例如黄瓜片、莴苣条，胡萝卜丁等）、切制后的叶类蔬菜（例如生菜丝、圆白菜块、菠菜段等），切制后的果类蔬菜（例如青红椒条等）

根茎类蔬菜净菜加工流程：采用毛辊去皮清洗机去皮清洗，之后经过提升式输送带，进入中间带输送带式的工位分拣台，经过人工将坏掉的挖掉修整，人工将根茎类蔬菜扔进进行切制，切菜机出来的丁/丝/片，直接掉到输送带上，通过输送带进入高位涡流清洗机，在组高的涡流清洗机上实现臭氧杀菌，然后经过第二组涡流清洗机再清洗一遍，清洗的同时减少臭氧的气味，稀释蔬菜表面的臭氧。清洗后的蔬菜进行脱水，根据产品要求进行自由选择脱水方式。

切菜机作为衔接在双层输送机中的一个辅助设备，通过提升机提升到双层切制输送机，由皮带或者网带往前输送，输送到输送机中间部位，设计的物料分流到两侧的切菜机入口，由切菜机依次切制成片、丝、丁、条的等，切好的的果蔬通过第二层的不锈钢网带将果蔬输送提升到下一工序。该机架体采用304不锈钢材质制造，符合国家对食品卫生的需求。切制好的果蔬输送到漂烫机进行漂烫或者预煮，首先先设置好时间和温度，由网带慢慢的输送果蔬在加热水槽内走一遍，加热水槽内的水温度在1-98 可调，用户和企业可根据用户的需求设置时间。水槽内设有循环水泵，循环水泵可让水槽内的水温度均匀，不会造成水的温度一边高，净菜加工产品，一边低。漂烫机加热方式分为两种，一种是电加热，净菜加工清洗，另外一种蒸汽加热，可供用户和企业选择。漂烫好的蔬菜，由网带输送到冷却机里面，南通净菜加工，使漂烫好的果蔬，迅速在冷却机里冷却，也可用磁化水，使果蔬达到保鲜的目的。风干机主要是将清洗后或者漂烫冷却后的果蔬，用风干机吹掉大面积果蔬表面的水滴，风干机分为平行风干机，翻转风干机。可针对不同的要求和不同的果蔬品种，风机可用轴流风机和蜗牛风机对果蔬进行风吹。风吹的方式采用风道口的方式，风干面积，另外可根据地区温度的差异，可在风干机出口处设有一米的电加热管，对产品进一步的吹干。

南通净菜加工-净菜加工清洗-山东盛源食品机械有限公司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位于山东省滨州市博兴县店子镇张侯村村南86号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前盛源食品机械在果蔬加工设备中享有良好的声誉。盛源食品机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。盛源食品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。