

# 宁津净菜加工 山东盛源食品机械有限公司 净菜加工设备

产品名称	宁津净菜加工 山东盛源食品机械有限公司 净菜加工设备
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，净菜加工生产线，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。

### 一分钟了解净菜加工设备

1. 适用范围：新鲜蔬菜、瓜果、水果产品、盐渍菜、菌类、海产品、中草药颗粒状、叶状、根茎类产品的清洗、浸泡、漂烫、杀菌、消毒、冷却等。
2. 根据各种蔬菜、瓜果清洗可选择不同型号清洗、漂烫机产品。
3. 适应流水线加工，输送、提升可配套前道及后道工序加工设备，该套台设备为漂烫机与冷却机配套使用，工作时同时运行操作。
4. 该漂烫机为蒸汽加热漂烫机，箱外装有蒸汽输入自动控温电磁阀装置和手动蒸汽输入装置及温控探测器，可自动调节保持温度在适应范围。
5. 箱体内存满蒸汽输入孔和装有多条鼓气管道，每条管道箱外壁侧面装有气阀控制调节手柄和调节，不仅使水温均匀，而且物料散开受热温度一致。

6. 输送为变频调速，确保物料在箱内漂烫、杀菌时间，输送带为箱体内外整体输送，净菜加工设备，物料进入箱内时直接在输送带上。
7. 结构紧凑、布置合理，外体各部件采用封闭式，整体美观。
8. 冷却机结构特点为气冲翻筒式，冷却快，冷却温度均匀。
9. 产品为全不锈钢制做，防蚀、防锈、卫生、安全，。
10. 工作高度、操作程序，宁津净菜加工，以人性化设计。

新型加大真空滚揉机 牛肉入味机 调速滚揉机 滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理让肉在滚筒内上下翻动、互相撞击，从而产生均匀分布的、腌渍作用。当已经注射及嫩化的肉块进入本机后，经设备筒体慢速柔和的翻滚，使肉块的到均匀的挤压、，加速肉块中盐溶性蛋白的释放及盐水的渗透，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，净菜加工设备厂家，易被人体吸收，同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶合，以达到肉质变嫩、增加肉块的保水性、口感好、颜色急切片纹理美观、出品率高的目的。

本设备采用不锈钢制作，筒体两端采用椭圆封头以增大滚肉空间，具有结构紧凑、运行平稳、噪音小、操作简便、设备使用等优点。

#### 一、真空滚揉机特点：

- 1、可设定滚揉机总时间
- 2、可设定间歇滚揉时间
- 3、真空状态滚揉工作
- 4、滚揉机自动正转，间歇、放气、抽真空。
- 5、翻转滚揉，正转出料
- 6、连续滚揉
- 7、间歇滚揉
- 8、增强肉的结着力、增强产品弹性

宁津净菜加工-山东盛源食品机械有限公司-净菜加工设备由山东盛源食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东盛源食品机械有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为果蔬加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!