

太原央厨净菜 山东盛源食品机械有限公司 央厨净菜去皮机

产品名称	太原央厨净菜 山东盛源食品机械有限公司 央厨净菜去皮机
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

净菜加工生产线案例：根茎类菜与叶菜类合并

一条流水线

随着净菜加工行业的兴起，很多配餐公司也在渐渐的将毛菜配送转变为净菜配送。可是初期由于资金有限，希望降低成本，因为净菜的特点，无法实现一次性几天那种长时间的配送，只能当天产出当天配送，阳曲央厨净菜，才能保证净菜的质量，央厨净菜去皮机，所以运输成本降不下来。因而小本创业的老板们想从设备生产线上省点成本，把根茎类的生产线和叶菜类的生产线和并在一起。

根茎类蔬菜净菜加工流程：首先倒入毛辊去皮清洗机去皮清洗，央厨净菜生产线，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，经过人工将一些大的窟窿或者坏掉的挖掉，然后通过中间的输送带进入气泡清洗机，经过气泡清洗机的清洗之后随输送带掉进振动筛，在振动筛处经过震动沥水，人工将根茎类蔬菜扔进根茎类切菜机。根茎类切菜机一机三盘，有丁盘，央厨净菜设备，丝盘，片盘，可以根据需要选择刀盘。切出来的丁/丝/片，直接掉到输送带上，经输送带提升送入涡流清洗机。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，包装即可配送。

叶菜类蔬菜净菜加工流程：是从输送带式的分拣台处开始，其他环节一样，只是在切菜机处更换换成叶菜类的切菜机。

这样这套线可以实现根茎类和叶菜类合并净菜加工一条线生产，适合产量较小的老板们，降低了成本同时满足生产需求。

实罐清洗机

本机主要应用于食品加工企业。适用于封罐后罐头外表面水渍、油渍等杂物的清洗，先热水后清水全方面高压冲洗，喷冲水过滤后可循环使用，是为特定尺寸瓶装、灌装产品的清洗、吹干而设计的。能很好

的去除瓶身的污渍，达到贴标前的要求。该机运行平稳，节约资源。整机采用304不锈钢制造，符合食品安全标准，是罐头生产厂家、饮料生产厂家的。洗瓶机特点：

一、瓶子外壁喷淋，冲瓶卫生干净。

二、采用低压泵增压循环冲瓶，耗水量低。

三、结构简单，维修方便。

四、很好的去除瓶身的污渍，减少了人力成本、降低了劳动强度，技术部性能稳定，生产，适用瓶型广。

声波清洗流水线通常采用以下清洗流程：人工上料超声波粗洗超声波精洗超声波漂洗高压风切热风烘干冷却下料。具体依据客户的实际清洗需求调整清洗流程，有的客户要加入水洗、除锈、钝化、磷化、表调、增亮等等工序。

如果每天需清洗的数量不是很多，又想节约采购设备的成本，可考虑单槽式超声波清洗机、多槽式超声波清洗机。

超声波清洗机是利用超声波在清洗液中的传播产生的“空化效应”而使污物与工件脱离，且加快清洗液与污物的化学反应、加大清洗液与工件的接触面积，使油迹被乳化分解达到油污和工件剥离的目的，使清洗更加完全，对深孔、盲孔的清洗效果尤佳。超声波清洗对工件的清洁率高达98以上，是目前国际公认较好的清洗方式。

太原央厨净菜-山东盛源食品机械有限公司-央厨净菜去皮机由山东盛源食品机械有限公司提供。“果蔬清洗机,净菜设备”选择山东盛源食品机械有限公司，公司位于：山东省滨州市博兴县店子镇张侯村村南86号，多年来，盛源食品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：候经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。盛源食品机械期待成为您的长期合作伙伴！