

速冻果蔬加工设备 果蔬清洗机 果蔬漂烫机

产品名称	速冻果蔬加工设备 果蔬清洗机 果蔬漂烫机
公司名称	山东耀康机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:耀康 产地:山东潍坊诸城 生产厂家:山东耀康机械有限公司
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道人民东路黄疃工业园 178号
联系电话	13953668575

产品详情

速冻果蔬是近代发展起来的新型果蔬加工制品，它能较好地保持果蔬的色、香、味和新鲜状态，食用便捷，是一种发展前景广阔的方便食品。我国的速冻食品在20世纪80年代以来得到了快速发展，目前有速冻食品生产厂家2000余家，产品主要有速冻蔬菜、水果、禽肉类、水产品以及速冻调理食品等，总产量达600多万t。在速冻食品发展中，速冻技术不断完善，速冻设备不断更新，质量控制体系日趋完善。

果蔬清洗机，是用于清洗蔬菜和水果的机器。蔬菜清洗机的作用就是把蔬菜清洗干净，清洗后的蔬菜没有损伤。代替了大量的劳动力。适合于各类蔬菜加工企业、水产类加工企业、肉类和各大中央厨房、食堂、超市的净菜配送中心的清洗作业使用。蔬果清洗机目前有多种款式，毛刷式清洗机、气泡清洗机、涡流清洗机（旋流式清洗震动沥水一体机）、高压喷淋清洗机以及滚筒式清洗机。用户可根据实际需求选择合适的清洗机。跟蔬菜清洗机配套的还有蔬菜烘干机，蔬菜杀青线，冷却线，切菜机（成品可以是颗粒状，泥状，丁状，滚刀块形状，丝状，条状，片状等）、包装机、以及烘干机等各种蔬菜深加工设备。

果蔬漂烫机：蔬菜漂烫杀青机是我公司做的一款杀青设备，是果蔬加工食品消毒，速冻、烘干、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的设备。蒸煮漂烫流水线有蒸煮机，冷却机、沥水机等组成。整机采用SUS304不锈钢制作，漂烫温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，伸缩性小，不易变形，易保养。水温由温控仪自动控制，速度采用变频调速。漂烫机是果蔬类食品在流态化速冻前必备的设备，其工艺程序：选别;清洗;漂烫;冷却;滤水;送料等，可处理加工的食品有：青刀豆、豌豆、草莓、芦笋、蚕豆、桃丁、苹果等果蔬类；鸡肉、鸡腿、鸡翅等肉食类。可以自动输送，运行速度可调，适合不同产品的加工。

温馨提示：

随国际钢材价格的调整，价格也会有所差异，想要知道果蔬加工设备新的市场价格，欢迎来电咨询！
所有设备一律享有终身维护，一年内出现质量问题免费换新机和终身售后技术支持！