

速冻脱水冻干食品前处理预加工设备漂烫机

产品名称	速冻脱水冻干食品前处理预加工设备漂烫机
公司名称	山东耀康机械有限公司
价格	30000.00/台
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

漂烫机主要用于果实、根茎类蔬菜及胡萝卜、芦笋、蘑菇、水果片等易碎产品的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干等预处理加工不可缺少的漂烫设备。漂烫机是果蔬加工中护色工艺常需的热烫处理设备，通过漂烫机制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬特有的鲜活色泽，散发蔬菜的青臭气并保留香味，增进细胞的柔软性，利于水份蒸发，为下道烘干脱水工序的工艺要求奠定良好的基础。漂烫机工艺流程：选别——>清洗——>漂烫——>冷却——>滤水——>送料

那么漂烫机的工作原理是怎样的呢？带式蒸汽漂烫机集热烫、冷却于一体，配独特的过热蒸汽发生炉，不需锅炉设备。无压操作，安全可靠。该机具有快速杀青，抑酶护色及时脱水冷却，一次完成之特点，使果蔬保持原有的自然色泽。通过本机，制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬特有的鲜活色泽，散发蔬菜的青臭气并保留香味，增进细胞的柔软性，利于水份蒸发，为下道烘干脱水工序的工艺要求奠定良好的基础。

漂烫机设备的优点分析：1.漂烫机操作方便，产量高，全部不锈钢制作，设备为自动控温、四周双层保温。2.加热快，采用高温,具有短时等特点。3.漂烫机具有劳动强度小、功效高、便于操作、省人、省力等优点。4.入料、润水、蒸煮、出料、等工序可连续作业，无需间断。

使用漂烫机对蔬菜进行深加工，是很多蔬菜加工工艺中不可缺少的重要环节，同时漂烫机也是巴氏杀菌、食品蒸煮设备

????????1.?????300kg/h——1500kg/h2.????????????3.????????80?-95?????4.?????????
??0.5T/hX0.5mpa5.????????????????6.????????“?”????????????“L”?7.????????????????
????????????????????

我公司主要生产的产品有蔬菜清洗去皮机、软包装巴氏杀菌机、中药材毛刷清洗机、毛辊清洗机、翻转

式风干机等20多种产品，一站式购齐，完善的售后服务，让您购买到合适的产品，买的舒心，用的放心，我们一直在努力，欢迎来公司考察和洽谈业务。