

蔬菜漂烫冷却流水线定制 诸城森岳机械有限公司

产品名称	蔬菜漂烫冷却流水线定制 诸城森岳机械有限公司
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市森岳机械有限公司

速冻蔬菜深加工厂，从清洗到漂烫杀青处理、速冻工序，都离不开机械设备的帮助。我公司生产的蔬菜清洗、漂烫杀青设备其应用广泛，蔬菜漂烫冷却流水线，速冻蔬菜加工厂、蔬菜深加工厂、酱菜厂等都可使用，可根据产量需求定制设备大小，欢迎来电咨询！

漂烫杀青机是用于蔬菜漂烫杀青热处理设备，可对西兰花、海带、蒜米等需要热烫处理的食材，进行漂烫杀青。温度100°内自由设定，自动控温装置，根据食材的不同（叶菜和根茎类食材），设定漂烫温度、时间。输送电机变频调节，适合不同物料使用。设备流水作业，自动送料、出料，中间无需人工作业，提高生产效率。

随着生活水平的不断提高，速冻蔬菜日渐进入我们的生活，目前，中国每年都向欧美、澳洲和日韩大量出口冷冻果蔬。国内的果蔬速冻生产厂家日益增加，给国际市场带来了商机。

速冻蔬菜加工前的准备工作，清洗、杀菌、漂烫、冷却、除水风干等一系列生产设备，由诸城市森岳机械为您设计生产，欢迎电话咨询！

漂烫冷却设备是由漂烫机和冷却机两段组成，果蔬经过漂烫段进行漂烫处理，处理好的果蔬被输送至冷却段进行逐步冷却，漂烫处理完成。设备时间、温度可根据不同的产品随意设定，自动控制，均匀一致，不会出现漂烫太过或太生达不到工艺要求，直接影响产品的质量。

果蔬预煮漂烫杀青的目的，破坏酶的活性，防止酶褐变，排出组织内的空气，增加细胞膜透性，抑制微生物生长。绿色蔬菜漂烫后保护了蔬菜的颜色。

果蔬预煮漂烫杀青机设备特点：

1. 设备采用食品级304不锈钢制作，防腐、防锈，符合国家卫生要求，安全环保。
2. 加热方式采用电加热、蒸汽加热等方式。
3. 设备三面保温，自动控制温度，蔬菜漂烫冷却流水线售后，输送电机，变频调速。
4. 产品处理量大，效率提高，蔬菜漂烫冷却流水线定制，自动化程度高，提高生产效率。
5. 设备前后可连接清洗设备、风干设备、速冻设备等，自动化流水作业，效率更高。

蔬菜漂烫冷却流水线定制-诸城森岳机械有限公司由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城森岳机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东诸城市龙都工业园，联系人：刘经理。同时本公司还是从事翻转式风干机，食品风干机，软包装风干机的厂家，欢迎来电咨询。