

诸城产蒸煮冷却线使用 蒸煮冷却线使用 森岳机械有限公司

产品名称	诸城产蒸煮冷却线使用 蒸煮冷却线使用 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

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，小型蒸煮冷却线使用，输送电机，蒸煮冷却线使用，变频调速。
4. 产品处理量大，效率提高，自动化程度高，不锈钢蒸煮冷却线使用，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。

果蔬蒸煮漂烫杀青机的作用是快速杀青、抑酶护色，使果蔬保持原有的色泽，保证了产品的品质不变。

设备由加热段和冷却段组成，冷却段主要用于漂烫后的蔬菜的冷却处理，目的是将漂烫的蔬菜的温度快速的降到常温，防止剩余的热量将菜焖烂，影响蔬菜的工艺质量、口感。加热方式有电加热、蒸汽加热等方式可选，设备三面保温，提温迅速，自动控制装置，诸城产蒸煮冷却线使用，温度均匀，输送电机，变频调速，适合不同产品使用。

菠菜是含草酸比较高的蔬菜，除了菠菜之外，苋菜、鲜竹笋、苦瓜、茭白等都是草酸含量较高的，所以这种蔬菜在炒之前先要进行焯水。焯水就是热烫处理的一个过程，把蔬菜切好放在热水中焯烫几分钟后，然后快速放到冷水中冷却，防止蔬菜内部的余热把蔬菜焯烫过火，造成蔬菜营养损失，口感差。

蔬菜深加工车间对于蔬菜的焯烫过程由机械设备来完成，时间的控制、温度的控制，整个过程显的得心应手。机械化的生产加工取代劳动力不仅是质量提高，生产效率也是相当可观。

诸城产蒸煮冷却线使用-蒸煮冷却线使用-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是一家从事“果蔬清洗漂烫蒸煮设备,巴氏杀菌设备,肉品加工设备,真空包装等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城森岳机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城森岳机械在果蔬加工设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事全自动真空包装机，食品真空包装机，双室真空包装机的厂家，欢迎来电咨询。