

柑橘清洗机 柑橘清洗机 龙游山宇机械有限公司

产品名称	柑橘清洗机 柑橘清洗机 龙游山宇机械有限公司
公司名称	龙游山宇机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市龙游县城南工业区永兴路6号
联系电话	13432422688 13432422688

产品详情

浙江山宇机械有限公司加工生产、销售【水果清洗打蜡机】、【水果清洗机】、【水果分级机】等果蔬加工机械和矿山机械。

为什么水果表面要打腊？

- 1) 水果经过打蜡之后对水果在筛选、运输等过程中的磨损起保护作用。
- 2) 可以降低水果本身的呼吸作用，减少水分的蒸腾作用，有利于保持水果的新鲜。
- 3) 经过打蜡的水果可以一定程度上防止微生物，昆虫的侵袭，防止苹果的变质。
- 4) 水果经过打蜡之后表面光滑、色泽莹亮，格外美观。

浙江山宇机械有限公司加工生产、销售【水果清洗打蜡机】、【水果清洗机】、【水果分级机】等果蔬加工机械和矿山机械。

浙江山宇机械自成立以来，以可靠的质量、合理的价格、完善的服务而深受广大客户的好评。在市场竞争日趋激烈的情况下，我公司始终贯穿着：“质量是企业的生命，顾客是企业生存的土壤”的质量方针，以优取胜。

浙江山宇机械有限公司生产、销售【水果清洗机】、【水果清洗打蜡机】、【水果分级机】等果蔬

加工机械和矿山机械。

水果为什么要打蜡呢？

一般情况下，本地应季的水果无需保鲜处理，一般不会打蜡，反季节水果和需要远距离运输的水果会打蜡。有些水果本身就长有一层有机蜡质，起到保护水果的作用，但由于这层果蜡非常薄，长时间放置或者在运输过程中，水果之间频繁碰撞，果蜡就会磨损、消失。因此，需要额外打蜡以补充蜡质的磨损。