

水果分级机 山宇机械来电咨询 水果分级机械

产品名称	水果分级机 山宇机械来电咨询 水果分级机械
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

龙游山宇机械有限公司生产【水果清洗打蜡机】、【水果清洗机】、【水果分级机】等产品。

水果分级机与您分享果实分选设备按工作原理可分为大小分级机、果实质量分级机、果实色泽分级机和既按大小又按色泽进行分级的果实色泽质量分级机。

果实大小分级机

按果实大小进行分级的分级机，由于选出果实大小形状基本一致，有利于包装贮存和加工处理，故该种分级机在果实分级中应用广泛。

工作原理：使果实沿着具有不同尺寸的网格或缝隙的分级筛移动，z小果实先从z小网格漏出，较大果实从较大网格漏出，按网格尺寸的差别，依次选出不同级别的果实。树种和品种不同、果实的大小尺寸不同，分级数也不尽一致，梨一般分为3~4级，苹果分为5级。目前我国研制的6GF-1.0型水果大小分级机，采用先进的辊、带间隙分级原理，工作时分级辊作匀速转动，输送带作直线运动。当果实直径小于分级辊与输送带之间的间隙时，则会顺着间隙掉入水果槽中，在机器工作过程中，果实因直径不同而通过不同的间隙落到相应级别的水果槽。分级精度 95%，生产效率 1.5t/h。

水果打蜡机的工艺流程一般为：原料挑选清洗烘干挑选提升上油打蜡分级包装入库。首先把水果放在水果打蜡机上，在需要打蜡的地方喷上果蜡。然后继续旋转水果，可以均匀的喷洒水果，利用喷嘴的喷洒量和设备的运行速度可以控制蜡层的厚度。然后，水果分级机械，人工蜡层遇到热量就会融化，所以喷蜡后需要低温干燥水果。一般水果打蜡机都会连接清洗设备，就是先清洗水果，然后晾干，再放在打蜡的地方打蜡，然后晾干包装。这样，水果分级机，水果打蜡机的整个过程就完成了。其中，使用的蜡对人无害，而工业蜡对人的健康有影响。这是要经过食品检测设备制造公司检测的，可以增加对食品的保护。

随着现代食品机械设备的不断发展，打蜡逐渐被水果打蜡机取代。使用水果打蜡机进行打蜡，水果分级机价格，不仅可以及时将清洗设备连接到给水果打蜡上，避免水果在运输过程中的损坏和污垢，还可以控制打蜡层的厚度和均匀性，保证打蜡效果。

水果打蜡机通常与清洗设备相连。首先，水果产品需要清洗，水果分级机型号，然后干燥，然后在打蜡区打蜡，后干燥包装完成整个过程。水果打蜡区通常采用喷雾的方式对水果进行喷蜡，同时设置设备对水果进行连续旋转，实现均匀喷雾。蜡层的厚度由喷嘴的喷射量和设备的运行速度控制。另外，我们知道人工蜡层受热容易融化，所以喷蜡后需要对水果制品进行低温干燥。

水果分级机-山宇机械来电咨询-水果分级机械由龙游山宇机械有限公司提供。龙游山宇机械有限公司是从事“果蔬清洗机,水果清洗打蜡机,滚筒式水果分级机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陈生。同时本公司还是从事水果清洗打蜡机厂家，水果清洗打蜡机价格，水果清洗打蜡机图片的厂家，欢迎来电咨询。