

冷冻蔬菜生产线

产品名称	冷冻蔬菜生产线
公司名称	青岛日源食品机械设备有限公司
价格	20000.00/米
规格参数	
公司地址	青岛开发区汾河路6号
联系电话	86-053281731617 13361231585

产品详情

冷冻菠菜生产线，该线2011年引进日本菠菜加工流水线制造，同时出口日本1条（JA宫琦产业链），现在正在使用中，可以满足多数叶状冷冻蔬菜加工使用。符合日本国食品安全标准，保证，产品完全符合行业标准。属于后切断技工工艺，保证营养不损伤，颜色一致等。

可以分解销售，适合出口企业使用，

公司拳头产品之一：去除毛发、杂草及沾黏性异物的毛刷类净洗机，根据不同物料选择不同硬度、长度的刷毛，可单机使用、也可以组线使用；

? 公司拳头产品之二：研发的专利性产品—高效流水异物去除机，可用于网带传输，也可用于螺旋传输，一般作为清洗环节最后把关设备；

? 设备优点简介之三：整个流水线采用的是后切断方式，减少漂烫中的营养流失过多，保持了应季菠菜原有的风味。实际上，为啥国内的菠菜生产都采取的前切断方式，日本客户也可以接受的原因，是国内的国情决定的。早先菠菜加工企业的切断设备简陋（xxxxx），进口设备（美国的尤索、比利时FAM）价格高，进口难。

? 设备优点简介之四：通用、传统的气泡清洗机，公司注重的是细节和处理能力，可以改造成带毛刷、带压板等方式；

设备优点简介之五：----网带清洗法：

挂洗法：是早期日本使用的方法，但由于清晰环节繁琐，效果不好，投资也不小，日本已经早已淘汰。目前国内目前还在使用这种方式的公司以莱阳恒润、莱阳北海、潍坊金椿为代表。由于挂洗的诸多缺陷渐渐已经被网带式清洗法所取代，网带清洗是目前日本菠菜企业的使用方法，国内大多数厂家也选用的办法。可配置切根机)

