

# 土豆片漂烫杀青机 诸城森岳机械有限公司

产品名称	土豆片漂烫杀青机 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

漂烫机主要是对于一些需要杀青的物料进行漂烫预处理，是一款适合不同物料的漂烫设备，如：花菜、芹菜、木耳、莲藕、土豆片、胡萝卜片、菠菜、油菜、山野菜等。

果蔬漂烫冷却线由漂烫机和冷却机组成，果蔬漂烫杀青机多少钱，漂烫段温度、漂烫时间根据物料的工艺要求任意设定，温度自动控制，温度均匀。冷却机的作用：漂烫结束后的蔬菜利用输送的网带输送到冷却段进行快速的冷却使用，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腐烂影响口感。

诸城市森岳机械有限公司是一家果蔬杀青机的生产厂家，设备可根据客户的生产性质不同加工定制，欢迎新老客户来电咨询，合作共赢！

蔬菜杀青意思是指将水加热（100度之内）后，放入食材漂烫几分钟（蔬菜不同，漂烫杀青机多少钱，漂烫时间不一），让酵素失去活性的杀青方式。例如花椰菜、四季豆等在炒之前都会先用热水漂烫，捞起后再冷却，除了能够去除涩味，还能保持其翠绿的颜色。

蔬菜深加工，鲜花生漂烫杀青机多少钱，由机械设备来完成。蔬菜漂烫杀青机的工序是先烫漂，再冷却，作用是脱水、钝化酶、预煮一次性完成，漂烫时间、温度，工艺设定，自动控制，质量好、效率更高。

果蔬漂烫机主要用于水果蔬菜的烫漂杀青，经过漂烫杀青后的果蔬，可钝化果蔬中的酶活性，从而抑制营养物质的氧化损失、酶褐变等一系列不良变化，为速冻、脱水等下道工序打好基础。烫漂时还可杀掉果蔬表面附着的部分微生物和虫卵。

例如花椰菜、四季豆等都会先用热水漂烫，土豆片漂烫杀青机多少钱，捞起后再冷却，保持蔬菜原有的色泽，同时排除细胞中的各种气体尤其是氧气，利于维生素营养素的保存，还可以软化蔬菜纤维组织，去除不良的辛辣味、涩味、青气，还能保持其翠绿的色泽，便于后来的烹调加工。

土豆片漂烫杀青机多少钱-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在果蔬加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城森岳机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司还是从事巴氏杀菌线，巴氏杀菌流水线，食品巴氏杀菌设备的厂家，欢迎来电咨询。