

水浴式蒸煮漂烫机厂家 森岳机械有限公司 水浴式蒸煮漂烫机

产品名称	水浴式蒸煮漂烫机厂家 森岳机械有限公司 水浴式蒸煮漂烫机
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

我公司生产的商用大型蔬菜漂烫冷却机，适合工厂用果蔬杀青连续式生产设备，设备从3米到几十米都可定制，可满足日生产量几百公斤到几吨不等，设备前后可连接其他设备，形成流水线作业，实现自动化。

蔬菜漂烫杀青冷却线由漂烫段和冷却段组成，蔬菜经过热水漂烫杀青后，输送至冷却槽内冷却降温，冷却好的山野菜输送到下道工序，漂烫杀青完成。设备主体采用食品级304不锈钢材质制作，防腐、防锈，保障了食品的品质，设备热源采用电加热或蒸汽加热，设有保温层，上面带盖子，散热慢、节约热源的同时保障了工人的安全。

速冻前的蔬菜经过漂烫杀青处理，具有快速杀青、抑酶护色及时脱水冷却一次完成，蔬菜漂烫杀青，制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬特有的鲜活色泽，为速冻工序打好基础。主要用于菠菜、油菜、山野菜、胡萝卜、藕片、芦笋、蘑菇、水果片等产品的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干等预处理加工不可缺少的一步工序。

小型果蔬漂烫机加热方式为电加热，设备底部设有多条电加热管，温度温控仪自动控温装置，水浴式蒸煮漂烫机原理，水温保证一致。设备材质使用食品级304不锈钢，水浴式蒸煮漂烫机厂家，防腐防锈、不变形，传送装置变频调速，水浴式蒸煮漂烫机，适合不同物料的漂烫工作。

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，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，水浴式蒸煮漂烫机售后，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。

水浴式蒸煮漂烫机厂家-森岳机械有限公司-水浴式蒸煮漂烫机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。