

# 喷码机 友联包装精工打造 小型喷码机的

产品名称	喷码机 友联包装精工打造 小型喷码机的
公司名称	武汉友联包装食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区盈创动力产业园11栋2单元
联系电话	13307170635 13307170635

## 产品详情

防盗盖压盖机、白酒压盖机、白酒封口机、保健酒封口机

本机是经过我公司不断改进后生产的一种技术先进，质量可靠，操作简单，易维修的新型机。

其主要特点有：

- 1、瓶口自动定位，封轮受力均匀，手持式自动喷码机，封口质量好。
- 2、封头压力大，封口决无漏水现象。
- 3、运行平稳，噪音小，耗能低，喷码机，工作。
- 4、能一机多用，压防伪盖，铝盖全自动封口机，皇冠盖，啤酒菊花盖，灌装封口机械，压搓各种防伪盖和矿泉水盖只须换一套封头就可以工作。

### 气调包装的主要功能

- 1、本机适合各式食品的盒式包装，小型喷码机的价格，连续自动完成抽真空、自动混合保鲜气体（通常为CO<sub>2</sub>、N<sub>2</sub>、O<sub>2</sub>）、充气、封口包装、分切，包装成品排出等步骤；
- 2、可完成复合膜、单膜、共挤膜等不同材质的包装膜和包装盒进行封口包装；
- 3、伺服电机驱动，由可编程序控制器（PLC）配合触摸屏实现人机界面对话，各部分动作及控制参数均可由PLC设定、修改。控制方便可靠，精·确灵活，故障率低；

- 4、主体采用SUS304食品级不锈钢材料制造，设备表面易清洗；
- 5、封口压力、温度和时间等参数可以精确控制，确保产品封口达到理想效果；
- 6、光电跟踪盖膜图案，确保包装印刷图案的完整；
- 7、模具形状可按客户选定的包装盒样式进行定制；

### 气调保鲜包装在生鲜肉类的应用

生鲜肉类气调保鲜包装可分为两类:一类是猪、牛、羊肉，肉呈红色又称红肉包装，要求既保持鲜肉红色泽又能防腐保鲜;另一种鸡鸭等家禽肉，喷码机价格多少，可称为白肉包装，只要求防腐保鲜。红肉类的肉中含有鲜红色的氧合肌红蛋白，在高氧环境下可保持肉色鲜红，在缺氧环境下还原为淡紫色的肌红蛋白。传统式的真空包装红肉，由于缺氧肉呈淡紫色，会被消费者误认为不新鲜而影响销售。

红肉气调保鲜包装的保护气体由O<sub>2</sub>和CO<sub>2</sub>组成，O<sub>2</sub>的浓度需超过60%才能保持肉的红色泽，CO<sub>2</sub>的低浓度不低于25%才能有效地抑制菌的繁殖。各类红肉的肌红蛋白含量不同，肉的红色程度不相同，如牛肉比猪肉色泽深，因此不同红肉气调包装时氧的浓度需要调整，以取得佳的保持色泽和防腐的效果。

猪肉气调保鲜包装保护气体的组成通常为60%-70%O<sub>2</sub>和40%-30% CO<sub>2</sub>，0-4的货架期通常为7-10天。家禽肉气调保鲜包装目的是防腐，保护气体由CO<sub>2</sub>和N<sub>2</sub>组成，禽肉用50%-70% CO<sub>2</sub>，50%-30%N<sub>2</sub>的混合气体气调保鲜包装在0-4的货架期约为14天。

喷码机-友联包装精工打造-小型喷码机的价格由武汉友联包装食品机械有限公司提供。武汉友联包装食品机械有限公司是一家从事“包装机械,包装材料,食品机械,打码机,喷码机,打包机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“友联”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使友联包装在包装相关设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！