

电加热糖煮设备 黄桃真空腌渍机 杏脯浸糖锅

产品名称	电加热糖煮设备 黄桃真空腌渍机 杏脯浸糖锅
公司名称	诸城汉科机械科技有限公司
价格	40000.00/套
规格参数	品牌:汉科 型号:JTJ-800 外形尺寸mm:2320*1300*2100
公司地址	山东 诸城市 人民路东首
联系电话	4000063278 15763008378

产品详情

电加热糖煮设备 黄桃真空腌渍机 杏脯浸糖锅产品介绍：

真空浸糖机以一定压力的蒸汽（或电加热）为热源，真空浸糖机具有受热面积大、热效率高、加热均匀、沸腾时间短、加热温度容易控制、方便清洗、真空度高等特点。产品色泽鲜、果味浓、不结晶、不倒糖、渗糖多、块形大、出品率高，是取代传统浸糖工艺的设备。同时该设备可适用于多种果脯产品的加工，通用性极强。利用真空浸糖方法可快速缩短浸渍时间，（如传统工艺腌渍果脯时间5-20天，而真空渗糖仅用30-180分钟），其工作效率高，节省人工等生产成本，由于整个浸糖过程是在密封状态下进行，所以时间短干净卫生，营养成分损失少，维持了果蔬原有的色泽和风味，透明力度高等优势。

工作原理：

真空浸糖锅的工作原理是利用真空压力的变化对产品进行糖液快速渗透。在真空状态下，糖浆中的水份在低温下容易蒸发，从而提高了水份的挥发速度，以确保加工出来的糖果口感一致性。真空浸糖锅通过真空压力的变化，使糖液快速渗透到果肉中，实现渗糖效果，加工出来的果脯蜜饯具有色泽鲜、果味浓、不倒糖、不结晶、块型大、出品率高等特点。

电加热糖煮设备 黄桃真空腌渍机 杏脯浸糖锅产品优点：

浓缩能力大：采用真空浓缩流程。比老型同类设备提高生产率5-10倍，降低能耗30%，具有投资小，回收效益高的特点。

蒸发速度快：浓缩液料：本设备采用外加热自然循环与真空负压蒸发相结合的方式，蒸发速度快，液料在全密封状态无泡沫浓缩，用本设备浓缩出来的药液，具有无污染，药味浓的特点。

清洗方便：打开加热器的上下盖即可进行清洗。本设备操作简单，占地面积小。

主要技术参数：

名称：真空浸糖机

型号：JTJ-800L

外形尺寸：2320*1300*2100mm

功率：53kw

电压：380v

加热方式：电加热

材质：304不锈钢

商家公告：

01关于产品

本店所有产品均为实物拍摄，因拍摄、显示器等原因可能出现不同程度色差，属于正常情况，以收到的实物为准。

02关于价格

产品标价为出厂价。

03关于物流

所有货物均走物流，将根据您订购的产品数量大小安排发货，运费将提前与您确定。

04关于售后

公司销售的产品在发货前均经过严格质量检查，确保产品良好，请在收货前仔细检查，如有问题请及时联系我们。