

土豆片漂烫机 紫薯丁漂烫机设备 榨菜漂烫全套生产线

产品名称	土豆片漂烫机 紫薯丁漂烫机设备 榨菜漂烫全套生产线
公司名称	山东凯盾机械有限公司
价格	8000.00/米
规格参数	品牌:山东凯盾机械 产品型号:KD-5000 加热功率:17
公司地址	山东省诸城市箭桥路98号
联系电话	13964608111

产品详情

青菜清洗漂烫预煮加工生产线设备工艺流程和工作原理详细介绍

蔬菜漂烫加工生产线,青菜漂烫机,蔬菜链斗式水浴连续预煮机,青菜清洗漂烫加工生产线可以用于青菜,大白菜,叶菜等蔬菜的清洗,漂烫,冷却,脱水加工。

1 工艺流程

以高压风机风力或水泵的压力使水产生搅拌运动,使物料在水中翻滚,从而达到清洗果蔬效果,适用于中小规格果蔬的清洗(与水果外形无关),节水效果好。

2 工作原理

该机由机架、水箱、风机(水泵)、提升机、循环冲洗水泵、传动部分等几部分组成,工作时由于水中风力(压力)的存在,果蔬在水中剧烈翻滚搅动,清洗水经过过滤后,由循环冲洗泵加压至进料口喷管回冲,喷管方向可调,物料被喷管喷出的高压水得以再次冲洗,并朝着出口方向漂移,出口处置至刮板提升机,刮板提升机的速度可调(调节刮板提升机速度到所需的生产能力),将冲来的果蔬送至下道工序(可根据用户要求在出口刮板提升机上加喷淋管,进一步进行喷洗)。也可根据用户不同的物料,加工不同的提升结构。

3 特点

蔬菜表面的泥沙会脱落，沉淀到底部隔离仓，防止了翻扬回流。而从蔬菜上洗落下来的杂物和小虫会漂浮在水面，然后被网孔收集，溢出水槽的水流被排除水箱，进入尼龙袋中。蔬菜被蔬菜清洗机洗干净后，再经过喷淋的清洗，然后通过传送带送出，传送带末端有一个吹起装置，没有被清理掉的杂物吹落。