

水果去皮去籽去核冷打浆设备

产品名称	水果去皮去籽去核冷打浆设备
公司名称	西安鼎合机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	陕西省西安市阎良区国家航空产业基地·新型工业园区发展路中段
联系电话	029-81661517 18700732943

产品详情

该设备广泛应用于生产番茄酱、草莓酱、猕猴桃酱、芒果酱、桃酱、杏酱、杨梅汁、树莓汁等水果蔬菜的破碎分离取浆。传统的水果加工是先破碎后榨汁，果皮、果柄、果籽中的果胶、农残、多酚氧化酶、过氧化物酶、果胶甲酯酶等成分大量进入果汁，其结果是一方面增加了果汁后续分离纯化的难度，另一方面也使果渣综合利用遇到麻烦。冷打浆机能够在破碎物料的同时，并对果汁果浆后续加工中有影响的果皮、果梗、果籽进行有效分离，从而达到获取高品质果汁或果浆，并且降低加工辅料的应用成本，提高果皮、果肉、果渣、果籽等副产品的利用效率。设备特点 该设备集水果破碎与打浆于一体，完成了果肉与影响产品品质的不良成分的分离，经处理水果中多酚物质的含量有较大幅度降低，从而降低了钝化酶所需温度，降低能耗，减少酶促褐变发生的几率，提高了产品的色值和稳定性。不同的物料选择不同打浆方式及不同的筛网孔径，可以获得最理想的出汁出浆率。设备组成 机架、进料输送机构、破碎机构、分离打浆机构、电器系统、清洗部件等。

工作原理 上道工序来的果蔬原料进入到进料螺旋推进室内，由螺旋器将果蔬原料向破碎机构推进，经破碎的物料进入分离打浆腔内，在高速旋转拨板、筛网的作用下对果浆和果渣进行有效分离。通过对拨板角度、筛网孔径、旋转速度调整，来对不同种物料进行有效分离。