

2025上海国际米饭生产线|商用洗菜机净菜净肉加工设备|酒店餐饮用品展览会

产品名称	2025上海国际米饭生产线 商用洗菜机净菜净肉加工设备 酒店餐饮用品展览会
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/平方米
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦7-8楼
联系电话	13524187672 13651828941

产品详情

科迈达展位号6.1ZLA01

山东科迈达智能食品装备有限公司致力于中央厨房、果蔬装备生产与研究，为全球范围内中央厨房、果品加工、蔬菜加工提供一体化设计方案与方案实施。公司成立于2004年，先后通过ISO9001国际质量管理体系认证和欧盟CE认证；公司申请专利70余项，授权专利40余项，发明专利11项、实用新型专利16余项。产品覆盖果蔬的挑拣、去皮、切割、清洗、杀菌、脱水全过程。其中智能果蔬加工生产线是公司的代表产品，填补了国内对果蔬加工工业化要求的空白。

01连续立式单桶脱水机TSLD3000Z

型号：TSLD3000/Z功能：对切割后的蔬菜进行表面脱水作业特点：1.脱水速度可调，能实现自动进出料，连接生产线可使生产线不间断运行;2.三足式骨架支撑，三气囊减震器，设备运行稳定，自动调整旋转中心；3.大角度开放式三开门护罩，便于清理、检查与维修;4.一体式冲孔板式脱水桶，单桶产量可达每小时3吨，脱水效率高，不残留物料;5.脱水桶上下多点圆周支撑，可大幅度减少脱水时物料偏心引起的震动;6.轴承全密封设计，保证油、料分离，维护更换周期长;7.实现污水自动回收;8.除电机、电器等相关部件外，机体均采用SUS304不锈钢材质，喷砂亚光处理。9.获得多项专利

02旋流洗菜机XCXZ2500AG

型号：XCXZ2500AG用途：适合于叶菜类、根茎类、瓜果类及腌制蔬菜切割后清洗;功能：1.特有专利卧式混流清洗技术，延长清洗路径，不损伤物料;2.锥形底部设计，泥沙集中储存排放;3.360度旋转排污阀门，适用与不同车间设计需求;4.可根据不同物料要求更换多种不同振动筛面;5.槽体过滤、水箱过滤双过滤系统，水可循环使用，节约水源;6.可选配气泡装置、快拆装式滚筒去杂装置、快拆装式转笼去杂装置等

，适应不同物料清洗、过滤需求。特点:1.本机可取代欧美同类进口产品;2.适用于食品加工厂、净菜加工中心、大型餐饮连锁公司等;3.去虫卵、降农残、杀菌;4.除电机、电器等相关部件外，机体均采用SUS304不锈钢材质，喷砂亚光处理。5.获得多项专利

天烨展位号6.1ZLB01

天烨是净菜净肉加工设备领域的开创者和引领者，专注为食材供应链的加工配送中心、预制菜和食品工厂、团餐企业的中央厨房和食堂、连锁餐饮企业的中央工厂和门店，提供净菜净肉加工整体解决方案，包含食材的洗、切、腌、包设备及整厂解决方案。20余年来服务了2万多家用户，积累了丰富的应用技术和成功案例，为客户提供专业lingxian的解决方案，让客户不走弯路。

01天烨净菜加工自动化生产线

设备用途：将叶菜类原料进行挑拣去杂、切割、清洗、脱水等流水作业，操作顺畅。整线工艺设计，设备配置更符合国内生产要求及国家食品卫生标准，根据实际需求还可搭配消毒杀菌线、称重、包装、等工艺及设备。适用场景：适合净菜工厂、中央厨房、预制菜企业等使用。

02天烨TW-1000NS 二维全功能切丁机

设备用途：适合片状原料和体积较小的原料一次性切丁。如海鲜类、胶体类、芦荟肉、果脯、紫菜、蘑菇、桔子、柠檬、葡萄、柚子皮、果皮、片状肉、人造蛋白质、薯芋等切成丁、条状。适用场景：适合预制菜企业、净菜工厂、中央厨房、餐饮企业、团餐企业、食堂、食品加工厂等使用。优势特性：1.整机采用国标304不锈钢板制造，耐腐蚀。2.适于切过硬、过软、过粘、过轻、或纤维过长的原料切割。3.具有极高的连续生产力和可靠性，非常容易清洁和便于维护。

03天烨TY-610-500L 真空滚揉机

设备用途：针对肉制品进行腌制、滚揉、及改善肉品的品质，使肉品嫩化具有特殊效果。腌制时间迅速，免除传统腌制耗时费力的人工处理，进而提升生产效率，改善产品品质。适用场景：适合净菜工厂、中央厨房、预制菜企业等使用。优势特性：1.缩短浸泡时间,大大提高工作效率。2.调味更均匀,由于抽真空的作用,味道能很好地渗透进肉里。3.有很好的嫩化和调理作用。4.真空泵：德国BUSCH 2HP可多次自动呼吸，无需拔管

江苏大江展位号6.1ZLB02

江苏大江智能装备有限公司是一家专业从事气调保鲜包装、真空贴体包装、真空包装及自动化系统集成智能生产线的国家高新技术企业,在业内有着良好的口碑和品牌zhiming度。是中国真空置换式气调保鲜包装设备的dizaozhe，T/CMATB 6002.1—2020《肉与肉制品气调包装》团体标准主要起草单位。二十多年的技术沉淀使大江拥有了牢固的市场基础及在生鲜肉、熟食、禽类、水产、果蔬、中央厨房等领域丰富的应用经验,2020年被中国肉协评定为“中国肉类行业包装shiqiang企业”，长期以来给中粮、正大集团、永辉彩食鲜、牧原股份、盒马生鲜、叮咚买菜、朴朴、新希望六和等大型食品企业及电商平台提供优质设备及完善的服务。

01气调保鲜包装机D-780系列

D-780系列是江苏大江最新研发的全自动气调保鲜包装机，拥有先进的人机界面触摸屏及故障实时提示系统，配备有原装进口气体混配器，选用法国施耐德Schneider进口电器元件。在保有江苏大江气调保鲜包装机原有的功能外，新增多个技术特点： 简便的清洗系统，设备卫生更便捷； 间歇接触式加热，温控系统更稳定； 低电耗，连续工作状态电耗仅1度/小时； 一机多用、模具快捷互换，业主投资最小化； 新颖输送技术，使小设备实现高产成为可能； 设备占地仅需2.7m²，节约场地占用，控制场地成本； 物联技术的深度切入，使设备的智能信息化得以实现； 高耐温高分子封口烫板，封口效果更佳、烫板寿命更长！D-780系列是一款经济型气调保鲜包装机，适用于全行业多领域，在控制成本的同时依旧保证品质，具备多、快、好、省的实用价值，是一款专为中小型规模生产企业量身定制的气调保鲜包装机。

02气调保鲜包装机SL-1800

全自动气调保鲜包装机采用全封闭真空置换的方式对食品进行气调保鲜包装，即在真空室全封闭的状态下，利用高氧真空泵抽真空，使真空室内形成高真空，然后充入按一定比例jinque混合的可使食品延期保鲜的气体。这种包装方式可使气体置换率达到99-99.5%，有利于jinque控制各种气体的比例，有效的解决了传统冲洗补偿式气调包装由于残氧含量高而导致保鲜效果不佳的问题。气调保鲜包装机SL-1800在原设计理论上大胆创新，精度更高，效率更快，在减少损耗的同时，也便于维护和操作，大大降低了生产成本。设备适用冷鲜肉气调保鲜包装、鸡鸭卤肉制品气调保鲜包装、熟食气调保鲜包装、牛羊猪肉气调保鲜包装、奶酪气调保鲜包装、果蔬气调保鲜包装等。

乐鹰展位号6.1ZLB03

南京乐鹰科技股份有限公司是国内中央厨房的biaogan企业和具有国际影响力的中央厨房智能成套设备及预制菜成套装备集成供应商。乐鹰专业生产自动米饭生产线、洗碗机、消毒柜、蒸箱、油炸机、各类加热搅拌炒锅等中央厨房设备，凭借强大的创新能力、智造能力、服务能力，打通中央厨房产业链，实现中央厨房资源集约化、操作智能化、生产高效化、食品绿色化，为大型企业、zhengfujiguan、高校、连锁餐饮企业、高铁、航空用户提供中央厨房交钥匙工程服务，致力“做国际lingxian的中央厨房项目集成商”。

01机械手米饭生产线

机械手米饭生产线整线采用电脑全自动控制系统，能jinque计量米和水、柔和洗米、准确火候炊焖饭、自动完成输送锅、炊饭、自动揭盖、翻转锅、洗锅等工序。煮出的米饭色泽光亮、米香浓郁、口感滑润、松软适度，香软弹滑。

02预制菜调理锅

自动翻转锅：自动翻转，倾覆锅内网状料斗、出料方便，效率高，夹套结构，换热面积大，加热速度大，高效节能；全不锈钢制造、外型美观、结构紧凑，清洗方便。

挂壁锅：自动点火，封闭炉膛，高效能，低噪音，便于清扫。燃气和空气混合后通过鼓风机强力射出，高效节能；废气从背面集中排出，作业舒适安全；全不锈钢制造，结构紧凑；锅体可倾，方便出料、清洗方便。

自动连续油炸机：刮板式输送链带；速度可调，多个独立的燃烧系统、温控系统；燃烧器的抽屉式结构便于维护保养；燃烧控制器具有的自动点火、配有燃气熄火阻断装置、防过热装置和防空烧装置；浅油槽设计，可在低油量状态下使用；独立的沉渣槽、除渣机构；集中烟道排放；油槽罩可拿开，方便逐段检查。下部设有集油盘，有效回收滴油。