

# 果蔬漂烫机秋葵杀青机速冻蔬菜杀青机

产品名称	果蔬漂烫机秋葵杀青机速冻蔬菜杀青机
公司名称	诸城市康成机械有限公司
价格	46000.00/台
规格参数	加工定制:是 品牌:康成 型号:KC-1707
公司地址	山东诸城市龙都街南首
联系电话	86-05366170558 15288991103

## 产品详情

果蔬漂烫机秋葵杀青机速冻蔬菜杀青机设备原理：在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快（一般微生物生长的适宜温度为28—37℃）。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢。

果蔬漂烫机秋葵杀青机速冻蔬菜杀青机设备特点：

- 1、采用高温,短时等特点。
- 2、入料、润水、蒸煮、出料、等工序可连续作业，无需间断。具有劳动强度小、功效高、便于操作、省人、省力等优点。
- 3、蛋白质适度变性好，提高原料利用率，蛋白质消化率>80%，一般可控制在85%最高达93%，从而提高原料出品率及产品质量。

果蔬漂烫机秋葵杀青机速冻蔬菜杀青机设备用途：

该机适于各种蔬菜、水果、肉食的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的漂烫设备。同时也是巴氏杀菌、食品蒸煮的必备设备。蘑菇菌类漂烫机温度95℃-100℃之间，时间大约4-5分钟，冷却的时候水温是在2-7℃左右。

果蔬漂烫机秋葵杀青机速冻蔬菜杀青机设备工艺流程：

杀菌—冷却可配备杀菌曲线记录仪监控生产过程，达到自动高效，安全卫生的生产目的。输送机、杀菌机、冷却机整个流程连续运行，自动控制。

生产量：0.5---5吨/小时（按杀菌时间5—10分钟）。

设备材料配置：

部件名称	材料型号	规格	备注
主体支撑	sus304	1.5	
槽体厚度	sus304	1.5	
保温层	保温棉	50mm	
传动轴	sus304	32	
传送网带	sus304	600mm	穿轴： 8
传送网带齿轮	sus304	11齿	节距：38.1
网带链条	sus304	节距：38.1	
传动电机		0.55kw	
循环水泵		0.75kw	
温度传感器	日本山武		1个
控制电器	正泰电器		