

菠萝去皮高回收率破碎打浆机

产品名称	菠萝去皮高回收率破碎打浆机
公司名称	西安鼎合机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	产能:2-10T 产地:阎良 材质:304
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

西安鼎合破碎打浆机

一、系统组成

冷打浆设备由螺旋进料器、破碎刀盘、叶轮与筛网、涡轮提取组件、清洗管路系统、控制系统组成。

二、适用范围

本设备主要应用于生产山楂酱、番茄酱、草莓酱、猕猴桃酱、芒果酱、桃酱、杏酱、杨梅汁、树莓汁等浆果类水果蔬菜的取汁、取浆、去皮、去籽，以达到浆渣分离的目的。

三、产品简介

冷破碎是目前世界苹果浓缩汁加工中的新技术。冷破碎(cold pulping)或冷提取(cold extraction)技

术是在常温下破碎后，不进行预热，直接打浆筛滤的方法。这样得到的果浆（或果汁）可保留较多营养成分及色泽，同时不破坏苹果肉中的果胶分解酶活性，以利于果汁中果胶的分解，提高产品的色值和稳定性。

四、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打浆筒内送入，再由高速旋转刀将原料进行破碎，高速叶轮旋转与筛网的摩擦使得果蔬的肉、汁与皮、籽分离，肉和汁通过筛网的小孔进入下一道工序，皮和籽及纤维则向轴端推进经过排渣口排出。

五、设备特点

- 2 灵活的可拆卸式刀盘设计，适用于多种原料的打浆处理。
- 2 变频调速主动轴与旋转式拨片设计，可实现原料皮、核与果肉的完全有效分离。
- 2 设备自带内部清洗管路系统，清洗更方便。
- 2 3、5、10、20t/h等不同处理能力供选择。
- 2 筛网配置为0.6mm、0.8mm、1mm、2mm、4mm不锈钢网。
- 2 冷破碎技术可在榨汁前就可将果皮、果籽和果肉分离，大大简化了后续果渣的利用工艺
- 2 采用冷破碎技术设备可使果汁中多酚物质的含量降低40%左右，使果汁的吸光度值降低30%，酶钝

化温度降低5-10 ，废弃物明显减少。

² 冷破碎设备显著改善果汁质量，提高出汁率，有效改进行业产品质量与后续多元化产品的开发。