

供应果蔬蒸煮杀青流水线

产品名称	供应果蔬蒸煮杀青流水线
公司名称	江苏波场智能科技股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省无锡市清源路152号
联系电话	13565654244

产品详情

详细介绍 果蔬蒸煮杀青流水线是果蔬加工中护色工艺常需的热烫处理理想设备，该机具有快速杀青，抑酶护色及时脱水冷却，一次完成之特点，使果蔬保持原有的自然色泽。通过本机，制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬特有的鲜活色泽，散发蔬菜的青臭气并保留香味，增进细胞的柔软性，利于水份蒸发，为下道烘干脱水工序的工艺要求奠定良好的基础。果蔬蒸煮杀青流水线适用范围：主要用于山野菜、根茎类蔬菜及胡萝卜、芦笋、蘑菇、水果片等易碎产品的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干等预处理加工不可缺少的漂烫设备。果蔬蒸煮杀青流水线特点：

整机采用优质sus304不锈钢制作，减少污染，确保卫生连续；

无级调速，可任意调节漂烫杀青温度、速度。

该机运行平稳，噪音低。不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。

产品规格可根据客户要求订制，漂烫箱体、冷却箱体长度与宽度可任意选定。

温度可任意设定、自动控制、保持恒定温度、自动记录；

采用强制驱动、缩短漂烫时间、能使漂烫温度均匀、保证漂烫杀青效果；

采用提升机输送、减轻劳动强度，节约开支；采用提升机与漂烫同步机构，实现自动输送。

果蔬蒸煮杀青流水线www.zcjfjx.com/Products-3788023.html

www.foodjx.com/st157632/product_3788023.html