食用油精炼设备 脱色脱臭设备 菜籽油压榨精炼工艺 牡丹油精炼机

产品名称	食用油精炼设备 脱色脱臭设备 菜籽油压榨精炼工艺 牡丹油精炼机
公司名称	郑州志乾机械设备有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	品牌:志乾 型号:500型 自动化程度:全自动
公司地址	郑州市二七区航海路台胞小区别墅区161号
联系电话	0371-64563622 18037812955

产品详情

志乾厂家食用油精炼设备
适用于各种动、植物油的精炼，毛油经过碱炼、脱胶、脱酸、脱色、脱臭到成品，油质可达到一级油（原烹调油）。该设备投资小，见效快，结构紧凑，布局美观

食用油精炼设备
是将物料（牡丹籽、花生、菜籽、茶籽、大豆、葵花籽、胡麻、核桃、芝麻等）通过压榨过滤成毛油后再通过加热搅拌进行水化脱胶、脱酸、脱色、脱臭的。

食用油精炼设备 脱色脱臭设备 菜籽油压榨精炼工艺 牡丹油精炼机

精炼设备操作流程：

毛油--脱胶（水洗）--脱酸（碱炼）--脱磷（酸炼）--脱色（白土吸附）--脱水（加热干燥）--成品油

精炼设备处理效果：

经 精炼机处理后的油脂，色泽透明，长期放置无沉淀，下锅不起沫，油烟少，达到
食用油标准，可直接灌装销售，适用于来料加工和小规模油脂加工厂使用。

特点：

1、采用食品级不锈钢材料，并经过抛光处理;达到 食品机械标准。

2、设计简单、外观精致，提高客户满意度。

3、操作数据全部由仪表显示，操作简单，运行安全;普通工作人员经过电话培训后，即可上机工作。

4、　可实现油品的脱磷、脱碱、脱水功能，根据用户需要还可以进行恒温脱色。

当毛油经过脱磷、脱酸、脱胶、脱臭，脱色
等工序将毛油中对食用、贮藏等有害无益的杂质去除而得到符合质量标准的成品油称之为精炼油。精炼过的食用油不但符合相关部门质量标准，而且对人体健康