净菜清洗风干线,果蔬清洗风干机,翻转清洗风干线

产品名称	净菜清洗风干线,果蔬清洗风干机,翻转清洗风干线
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	网带宽度:1000 电源:380 风机:0.75
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

净菜清洗风干线,果蔬清洗风干机,翻转清洗风干线

净菜也称新鲜消毒蔬菜，即将新采摘的蔬菜经过整理（如去掉不可食部分、切分等）、洗涤、消毒等加工操作，在无菌环境中，真空包装而制成的一种产品。净菜的加工过程为新鲜蔬菜→整理(去掉不可食部分)→洗涤→预煮→冷却→切段、块→洗涤→过秤→装袋→封口→成品(贮藏在冰箱中)。过秤、装袋、封口在无菌操作间进行。

净菜清洗风干线,果蔬清洗风干机,翻转清洗风干线清洗干净是延长净菜保存时间的重要处理过程。蔬菜上细菌数量越少 ,净菜的保存时间就越长 。清洗干净不仅可以减少病原菌数,还可以洗去附着在净菜表面的细胞液 ,减少变色 。此段工序可先用鼓风式清洗机清洗 ,最后再用净水喷淋。 重诺清洗风干设备，清洗各类杀菌后 包装后的食品 使产品更加整洁干净卫生，重诺机械期待为您服务！ 设备除电机、轴承等标准件外均采用不锈SUS304/2B材料制作，完全符合出口食品卫生要求。设备中设有气泡发生装置，使物料呈翻滚状态，去除产品表面农残的功效，同时可加入适量的药剂，进行消毒固色。漂浮物可以从溢流槽溢出，沉淀物从排污口排出，以达到清洗的目的。具有洗洁净高、节能、节水、设备稳定可靠等特点。

净菜清洗风干线,果蔬清洗风干机,翻转清洗风干线净菜加工与气调保鲜包装技术,在我公司技术及工艺上都是非常成熟的应用项目之一。其保鲜机理是抑制鲜切蔬菜的呼吸强度，减弱其新陈代谢，控制刀切面的酶化氧化反应及微生物数量，保持蔬菜原有色泽及鲜度，从而达到保鲜之目的。 机体网带均采用SUS304不锈钢制作，网带运行平稳、使用寿命长，符合食品卫生要求。设备中设有气泡发生装置，使物料呈翻滚状态，去除产品表面残留农药的功效，同时可加入适量的药剂，进行消毒固色。漂浮物可以从溢流槽溢出，沉淀物从排污口排出，以达到清洗的目的。具有洗洁净高、节能、节水、设备稳定可靠等特点。操作简单，维修方便、方便连线。可根据客户要求选配臭氧杀菌。

冷却线是针对已包装好的榨菜、泡菜、牛奶、调味品、肉禽类食品等软包装系列成品进行高温（沸水）连续蒸煮后，进行快速冷却的必要设备。设备采用食品专用SUS304全不锈钢制作（电机元件除外），先

进的控制仪表，造型美观，操作及维护方便等特点。劳动强度低，耗费人力少，自动化程度高。温度可自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制。