

花椒油除杂除沉淀设备供应 食用油澄清除杂设备

产品名称	花椒油除杂除沉淀设备供应 食用油澄清除杂设备
公司名称	重庆佳和过滤技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	重庆市北部新区金童路9号1幢1-6-6（注册地址）
联系电话	13896045476

产品详情

花椒油除杂除沉淀设备|重庆膜分离设备厂家|香油过滤设备|辣椒油膜过滤设备

香油、花椒油沉淀的原因：

香油、花椒油等采用传统滤芯、板框过滤等方式，由于过滤精度低，无法完全去除悬浮在油体中的微粒杂质以及胶体杂质，经过长时间的放置或者冷藏，杂质聚集沉淀，大大影响了产品的感官及品质。

花椒油膜过滤设备：

该澄清过滤系统是“佳和”公司针对辣椒油、花椒油、香油等调味品的特性设计生产的，以高分子材料作过滤介质，使用物理过滤工艺。产品经自然沉淀后取上清液，泵入过滤器，所得产品可最大限度保留原有自然风味和营养价值，过滤后油体无沉淀物，香油洁净、明亮，口味醇香。

花椒油膜过滤设备特点：

- 1、分子级水平高精度过滤，有效去除花椒油油中大分子蛋白、胶体、纤维素等杂质，透过液澄清透亮不易出现沉淀和冷后浑现象；
- 2、膜元件填充面积大，过滤通量大，工艺稳定可靠，生产周期短。
- 3、膜过滤设备采用先进的模块化设计，滤材更换方便，操作简单；
- 4、选用304或316L不锈钢卫生材料，符合QS卫生标准。
- 5、自动化程度高，采用PLC加变频器控制，操作简单方便；
- 6、采用进口膜元件，使用寿命长、无需经常更换。

膜分离技术原理：

膜是一种具有特殊选择性分离功能的高分子材料，利用机械筛分原理，根据物料分子量大小、形状、构象及电极性等特性实现固液分离或者不同分子量大小的分子分离。

建立在高分子材料科学基础上的膜技术及膜法分离浓缩工艺具有传统分离浓缩工艺所无法比拟的一些优点：

分离精度高，分离和浓缩效果好，工作效率高；

纯物理过程，无需化学反应，无二次污染；

错流运行方式，更好的解决污染堵塞难题，清洗方便；

膜组件填充面积大，渗透量大，占地面积小，可减少硬件设施的投资；

分离过程无相变，能耗低，符合节能减排的清洁生产要求；

膜可反复清洗再生使用，使用寿命长达2-3年，减少消耗成本；

自动化程度高，降低劳动强度和减少劳动成本。

关于佳和

重庆佳和过滤技术有限公司专注于解决酒水饮料/果酒果醋/调味品/植物提取/动物提取/中药制剂/茶饮及茶叶深加工/发酵液/纯化水/化工废水等生产过程中的相关过滤、澄清、除杂、精制、浓缩等难题，同时为客户提供专业的技术解答、过滤设计。若您有相关过滤的难题欢迎来电沟通交流。或请关注重庆佳和过滤技术有限公司企业网站（www.cqjhgl.com）。

联系人：张来维 先生

联系电话：13896045476 023-67039553