

石榴汁加工生产线

产品名称	石榴汁加工生产线
公司名称	昆山银洲机械科技有限公司
价格	990000.00/套
规格参数	品牌:银洲机械 处理量:0.5-20T/H 成品形式:石榴原汁、石榴汁饮料
公司地址	江苏省东台市安丰镇电子信息产业园22号
联系电话	0512-50122624 18913218357

产品详情

昆山银洲机械是一家专门从事果蔬汁饮料设备的研发、设计、制造、销售、安装、调试于一体的的高科技公司，我们可根据客户需求提供每天处理20-1500吨原果的整条生产线。可根据不同的产品，采用不同的加工工艺，如番茄酱、红枣酱、草莓酱，树莓酱、桃酱、杏酱、蓝莓酱、辣椒酱、芒果酱、草莓酱、蓝莓酱、山楂酱、鲜橙汁、葡萄汁、红枣汁、椰汁椰奶饮料、石榴汁、西瓜汁、蔓越莓汁、桃汁、哈密瓜汁、木瓜汁、沙棘汁、脐橙果汁、草莓汁、桑葚汁、凤梨汁、猕猴桃汁、枸杞汁、芒果汁、沙棘汁、奇异果汁、胡萝卜汁、玉米汁、番石榴汁、杨梅汁、蓝莓汁、石榴汁、刺梨汁、枇杷汁、打瓜汁、以及调配灌装果汁饮料生产线，以及番茄罐头、黄桃罐头、蘑菇罐头、辣椒酱罐头、杨梅酱罐头、桔子罐头、苹果罐头、梨罐头、菠萝罐头、青豆罐头、竹笋罐头、黄瓜罐头、萝卜罐头、番茄酱罐头、车厘子罐头、樱桃罐头、等各种果蔬加工设备，以及果粉设备、果酒设备、果醋设备和酵素设备等等。生产线工艺先进，设备运行稳定，如桃酱和杏酱均采用冷去核加工工艺。电气配置均采用国际最先进品牌，如西门子PLC及触摸屏，斯派莎克蒸汽阀门、ABB电机、德国科隆或者E+H流量计等。我公司集结了国内果蔬加工行业的研发技术核心和工艺技术核心人员，经过多年的实践经验和技术沉淀以及开拓创新，结合国外先进工艺及技术，特别是意大利和德国果汁果酱加工技术，已形成银洲机械公司独特的、中高端配置的技术风格，完全掌握了整条生产线的核心技术，包括冷破、热破的温度控制，已经得到了大量的成功验证。套管杀菌机冷热物料直接换热；浓缩锅在原有基础上实现蒸汽回收再利用，比同行业设备都大大节约能耗。灌装机的无菌环境及不锈钢活连接等方面已取得国内企业无法比拟的技术优势。

我们结合国内外果蔬加工行业的先进设计与制造理念，根据客户自身的业务特点进行果蔬加工设备的设计与制造，为客户决策层提供最佳的果蔬加工系统一体化解决方案。我们拥有国内一流的设计和项目管理专业人才，有多年与国内外著名公司合作的经验，可承担果蔬汁、果蔬酱、果汁饮料、果酒果醋、果脯果干等果蔬饮料行业整条加工生产线设备设计、选型、制造、安装调试和交钥匙工程。