

酱菜设备，酱菜搅拌机，酱菜加工设备流程

产品名称	酱菜设备，酱菜搅拌机，酱菜加工设备流程
公司名称	诸城市乾正工业装备安装有限公司
价格	60000.00/台
规格参数	材质:304 电压:380
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路东首
联系电话	15763683325

产品详情

酱菜设备我们经常吃的小咸菜说实话不贵，吃饭的时候来一点不仅开胃还挺实惠。酱菜一般有人不知道是什么，常见的比如萝卜干，海带酱菜搅拌机丝，蒜瓣这些都属于酱菜类。夏天不爱做饭就吃点小酱菜，很好的，实惠还能开胃。

酱菜设备泡菜全套加工设备用酱菜加工设备到的设备就会有气浴清洗机、切菜机、真空滚揉机、不锈钢腌制池、真空包装机、巴氏杀菌线、冷却线、翻转式风干机、整平等，我公司专业生产，欢迎各界酱菜制作者致电咨询！

酱菜设备1.腌制（1）工艺流程 原料选择 清洗 晾晒 腌渍 成品

（2）操作方法用根用芥菜洗净，置于阳光下晒至稍干，每隔2厘米用刀切一浅口，继续暴晒2-3天，直至晒蔫。入缸，加盐酱菜搅拌机和少量盐水腌渍。盐用量为原料的17%.上压石块。腌制初期，每隔3天倒缸一次，共倒缸3-4次。3个月后即成成品。腌制时间长酱菜加工设备流程些更好，如能隔年品味更佳。

酱菜设备200L双桶

电压 380v

桶容量 200L*2

脱水率 30%酱菜加工设备-70%

电机功率3.0KW

额定压力10Mpa

酱菜设备小型酱菜生产线售后

对于产品质量：我们要求精益求精！

对于服务：我们永远用微笑对待每位客户！

对于售后：我们用精诚的态度为每位客户分担！

本厂另有更大产量的型号可供选择！欢迎来电咨询！