

全自动连续盒式气调保鲜真空包装机MAP-GY360

产品名称	全自动连续盒式气调保鲜真空包装机MAP-GY360
公司名称	山东汇尔机械有限公司
价格	190000.00/台
规格参数	型号:MAP-GY360 外形尺寸:1060*1050*700 (mm) 生产能力:3-5次/分
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民路与工业大道交叉口东500米路南 (注册地址)
联系电话	0536-6161632 13371457737

产品详情

全自动连续盒式气调保鲜真空包装机是一种新型食品保鲜设备，又称MAP，它利用CO₂、O₂、N₂等保护性混合气体装换包装内的空气，利用各种气体所起的不同作用，抑制引起食品变质的大多数微生物的生长繁殖，并使新鲜果品蔬菜等植物性食品呼吸速率降低，从而使食品保鲜并延长保鲜期。

全自动连续盒式气调保鲜真空包装机的几种保护气体，国内外常用的保护气体是CO₂、O₂、N₂三种：CO₂是一种抑制微生物生长繁殖的抑制微生物气体剂，是保护气体中的主要抑菌成分。O₂可抑制厌氧微生物的繁殖，通过有氧气调包装，新鲜鱼类可抑制产生的厌氧肉毒梭状杆菌的繁殖；新鲜肉类可保持鲜艳色泽；新鲜果蔬可延长保鲜期不枯萎。N₂是一种抑制微生物呼吸的惰性气体，与食品不起作用，仅作为混合气体的充填气体，与CO₂、O₂及特种气体组成符合保鲜气体。不同的食品果蔬保鲜气体的成分及比例亦不同。

全自动连续盒式气调保鲜真空包装机适合各式食品盒式包装，自动充气、封口包装、分切、包装成品排出等步骤。可完成复合包装膜、普通包装膜、防雾包装膜等不同材质的包装膜和包装盒进行封口包装。控制部件采用可编程序控制配合触摸屏实现人机界面对话，各部分动作及控制参数均可由触摸屏设定、修改。控制方面可靠，准确灵活，故障率低；包装全过程自动化程度高，包装成品率高。热封温度和时间等参数可以准确控制，确保产品封口达到理想效果。

全自动连续盒式气调保鲜真空包装机的应用范围：适应于生鲜禽畜肉类制品、水产品、新鲜果蔬、微波调品、冻类、菌菇类、熟食、糕点、面点、泡菜、酱菜、茶叶、药材等。特别适用于农副产品加工配送、食品加工厂、生鲜农副产品后方、生鲜肉品连锁店、快餐配送等使用。

全自动连续盒式气调保鲜真空包装机能克服袋包装无法解决怕挤压、易碎、易乱等问题，该机采用国际先进的气调置换技术，气体置换过程中盒内外气压差平衡，不影响食品的原有形状，外观挺括、大方、美观、包装档次高。

全自动连续盒式气调保鲜真空包装机的工作原理：

- 1、采用电、气、机控制，由可编程序控制配合触摸屏实现人机界面对话，各部分动作及控制参数均可设定、修改。控制方便可靠，故障率低。
- 2、将已填充物品的包装盒放入下膜腔后包装过程自动完成：抽真空、充气、热压封口、分切、包装成品排出。
- 3、机架等主要构件由不锈钢制造，符合食品卫生要求。
- 4、结构紧凑，占地面积小，操作方便。
- 5、模具形状可按用户选定的包装盒形进行配置。

售后服务承诺：

- 1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底
- 2、服务目标：服务质量赢得用户满意
- 3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员在24小时内可到达现场并开始维修。
- 4、服务原则：设备质保一年，终生售后。