

食品保鲜制氮机 氮气机

产品名称	食品保鲜制氮机 氮气机
公司名称	苏州市赛普空气分离技术有限公司
价格	100.00/台
规格参数	品牌:赛普 型号:SPN-2000 产地:苏州
公司地址	苏州市吴中区胥口镇东欣路88号2幢
联系电话	13402658704 17896819028

产品详情

在确定具体规格（即每小时制氮量、氮纯度、出口压力、露点）前，应重点对食品保鲜制氮机的性能和特点进行综合比较分析，并根据我国现有的环境条件做出正确的选择。工业对氮的要求，影响氮肥机器成本的因素，食品对氮的要求。食品工业不需要高纯度的氮气，许多纯度超过98%的氮气都能满足要求。医用氮气机通常需要99.99%的纯度。

影响食品保鲜制氮机成本的因素如下：1. 整个系统一次性投入；分子筛使用寿命；使用过程中所需配件的成本和使用寿命。以上是选择和购买食品保鲜制氮机时应注意的几个问题。氮在室温下是惰性的，不容易滋生细菌。广泛用于饮料、水果、蔬菜、糕点、茶、中草药、面食等食品的保存和贮存。

它能充分保持原有的色泽、香味和口感，其贮存质量明显优于机械制冷。在食品储藏和保存领域，氮的纯度越高越好。在食品保鲜过程中，环境气体中的微量氧可以达到最佳的保鲜效果。为了满足食品工业对氮的需求，SAIP公司在普通制氮机的基础上，结合食品工业的特点，开发了纯度95%-99.9%，纯度可调的食品专用制氮溶液。

根据不同食品对氮纯度的不同要求，达到最佳的保鲜效果。设备特点1.纯度可在95%-99.9%范围内调节。氮气干燥和低露点有利于食品的保存；价格表现好于优，投资回收快；外形简单，结构紧凑，占地面积小，易于清洁，满足食品行业高清洁度要求；技术成熟，采用优质设备制造，经久耐用。

食品保鲜制氮机选型指南注：具体规格尺寸，请联系SAIP专业工程师，感谢您的光临！

食品保鲜制氮机是将食品装入包装袋，抽出包装袋内的空气达到预定的真空度后，再充入氮气，然后完成封口的工序。采用食品制氮机制出的氮气进行真空充氮包装有以下几点优点：

1、真空充氮包装外形美观、大方，能直观到其真实形态。抽真空包装外形折破，不易查看其包装产品的真实形态，包装档次不高。

- 2、真空充氮包装，使内外压差平衡，空气将无法通过包装袋微孔逐渐向包装袋内渗入，防止保鲜产品过早腐败变质。
- 3、真空充氮包装，最适合易碎、怕挤压的物料（如鲜花、脆片、休闲食品等），抽真空包装是无法实现的。
- 4、一些含水份的食品或物料，在抽真空包装后由于袋内压差作用，食品或物料的油份及水份渗出，将影响食品或物料的内在于品质及外在美观。
- 5、一些油炸食品或果蔬脆片，采用食品制氮机制出的氮气进行真空充氮包装，可有效防止食品酸败或挤压，延长储存时间。

如果您要购买食品制氮机赛普公司是您理想的选择！