

真空柠檬片浸糖机 柠檬片快速蜜饯机

产品名称	真空柠檬片浸糖机 柠檬片快速蜜饯机
公司名称	诸城隆泽机械有限公司聊城办事处
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省聊城市临清市
联系电话	15053600128

产品详情

蜜饯枣：原材料是青枣。青枣摘下后洗净去核，再浸泡去除枣子原本的生味，然后晒干，再经过煮糖、着色、吸糖、烘干的工序使之更加饱满，口感更香甜。购买蜜枣要选择颗粒饱满、表面亮泽、水分适中的，过多的水分会占据太多重量，不合算。

橄榄蜜饯：比较常见的橄榄有两种，一种是甘草榄，另一种是蜜橄榄。甘草榄的制作需要经过去核、煮熟、用糖腌渍、晒干等环节，最后还需要裹上甘草粉。蜜橄榄在制作过程中还需要加入更多的糖，并且还要加入食用色素。

冬瓜条蜜饯：新鲜冬瓜经过去皮、切块、晾干后，用高温糖水进行烹煮，再通风晾干，表面就会结成晶体，然后裹上糖粉就成了冬瓜条。隆泽蜜饯锅做出来的冬瓜条表面颜色透亮、趋于冬瓜原本自然色的冬瓜条会比较清甜，口感较好。

红豆蜜豆浸糖机

隆泽牌真空蜜浸柠檬设备由锅体和支脚组成。其中浸糖锅、化糖锅、蒸煮、搅拌、杀菌、冷却、真空组等设备均达到国内一流水平。采用真空浓缩流程特别是某些氨基酸、等物质，可防止受热而破坏。用隆泽负压锅，锅内是个脱氧的状态，这个就保证品质了。隆泽负压锅加热温度容易控制、方便清洗、真空度高等特点。

糖纳红豆蜜饯机

隆泽熟红豆快速浸糖机的锅体是由内外由半球形锅体+直边+支架组成的双层结构形式。真空浸糖锅以一定压力的蒸汽为热源，真空浸糖锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、沸腾时间短、清洗方便：打开加热器的上下盖即可进行清洗。本设备操作简单，负压真空柠檬片浸糖机，占地面积小。而一些糖类、蛋白质、果胶、粘液质等粘性较大的物料，低温蒸发可防止物料焦化。

熟红豆快速浸糖机

隆泽糖纳豆快速蜜饯机真空浸糖锅采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，葡萄蜜饯、海棠果脯、梨脯、草莓脯、蓝莓脯、花脯、黑加仑脯、浸糖设备也可用同样的设备来制作。本设备采用外加热自然循环与真空负压蒸发相结合的方式，蒸发速度快，液料在全密封状态无泡沫浓缩，用本设备浓缩出来的药液，具有无污染，药味浓的特点。

红枣带汁蜜饯是以干枣为原料的一种糖制品，快速真空柠檬片浸糖机，它为枣产区丰富的干枣资源的开发利用提供了新的途径。工艺流程：选料 洗涤 切分 清洗 煮制 装罐 密封杀菌 冷却 成品。
二、原料要求选中等大小，真空柠檬片浸糖机，果形为柱形者为优。干枣要无虫无霉、无破损。果肉要饱满，皮色紫红纯正。未成熟的枣果制成的干枣不宜采用。

随着食品行业的发展，真空柠檬片浸糖机，糖纳豆生产设备的需求也在不断发展，红小豆真空浸糖锅的出现，不管在时间还是在效率上都解决了很多的问题。山东隆泽机械红小豆真空浸糖锅以一定压力的蒸汽为热源，红小豆真空浸糖锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、沸腾时间短、加热温度容易控制、方便清洗、真空度高等特点。

真空柠檬片浸糖机-柠檬片快速蜜饯机(查看)由诸城隆泽机械有限公司聊城办事处提供。诸城隆泽机械有限公司聊城办事处(www.loneze.com)实力雄厚，信誉可靠，在山东聊城的调味品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领隆泽机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！