

## 泡什锦萝卜加工设备，酱菜腌制生产设备

产品名称	泡什锦萝卜加工设备，酱菜腌制生产设备
公司名称	诸城市众乐包装科技有限公司
价格	600.00/台
规格参数	品牌:泰昌 型号:4000 产地:山东诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市桃林镇董家庄子工业园
联系电话	0536-5839150 15265673053

### 产品详情

泡什锦萝卜加工设备，酱菜腌制生产设备萝卜干有烘干的，也有发酵的，您喜欢哪种呢？那么他是用什么机器加工的呢，加工流程是怎样的呢？酱菜腌制生产设备的工序流程为：选菜--毛棍清洗--发酵腌制（不锈钢腌菜池或者水泥池）--切菜--气浴脱盐--压榨脱水--滚揉拌料--真空包装--巴氏杀菌--冷却（冷却线+冷却池）--风干--装箱。

泡什锦萝卜加工设备在食品、酱腌菜加工生产线，饮料、制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由“高温水为介质”杀菌后，酱菜腌制生产设备再由传送带带入冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求。本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于腌渍菜、低温肉制品、酸豆奶制品、果冻等食品饮料的低温灭菌。工艺流程：杀菌—冷却—清洗—干燥，可配备杀菌曲线记录仪监控和生产过程，达到自动高效，安全卫生的生产目的。

泡什锦萝卜加工设备主要技术参数：

灭菌时间：10-4min 灭菌温度：65度-95度 可调蒸汽压力：1-4kg 加工能力：根据用户需求设计冷却方法：  
常温或强制冰水运行速度：无级变速网带宽度：500-2000mm 功率：常温冷却3KW  
冰水冷却22KW 耗气量：0.5-1.0m<sup>3</sup>/h 电源：380V/50HZ 最小生产量：0.55吨/小时（按杀菌时间5-10分钟）

泡什锦萝卜加工设备售后：先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，公司务求使您获得一流的产品和一流的服务。诸城市泰昌机械有限公司欢迎国内外客商莅临指导。