

芥菜全套加工线，皮梗菜加工设备

产品名称	芥菜全套加工线，皮梗菜加工设备
公司名称	诸城市众乐包装科技有限公司
价格	300.00/台
规格参数	品牌:泰昌 型号:TC-4000 产地: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

芥菜全套加工线，皮梗菜加工设备做了4年的榨菜，酱萝卜了，原料从潍坊进的，日产量原料15000斤，成品是5000斤，明年正月要用设备加工，周一做方案看一下酱腌菜中最常见的就是芥菜的加工，芥菜属于根茎类蔬菜，清洗需要用毛棍清洗机，清洗完的芥菜表面有水需要用风干机对芥菜的表面就行风干，芥菜表面有水进行腌制芥菜容易坏，腌制池主要是对芥菜进行腌制入味的，皮梗菜加工设备腌制好的芥菜为保证外形的美观，需要切成丝、丁、片等，然后再进行脱盐拌料。真空包装主要是为了让加工好的芥菜更加精致。

芥菜全套加工线加工流程：

整理、清洗：修削木质化纤维，硬骨、清洗泥沙等，挑选出外来杂质。成形：通过调试机器上的刀片来将菜切成需要的丝、片、节、丁等形状。盐渍：将新鲜蔬菜用10%-20%（以菜的量计算）的食盐进行盐渍保存，盐渍在盐渍池内，并经过约1个月以上的密封发酵脱盐：通过自来水的浸泡，将成形后的半成品的盐份脱至需要的含量。脱水：将脱盐后的半成品装入压榨桶内，通过液压的原理，用压榨机将半成品的水份脱至需要的含量；真空包装:只须按下真空盖即自动按程序完成抽真空、封口、印字、冷却、排气的过程。皮梗菜加工设备经过包装后的产品防止氧化、霉变、虫蛀、受潮、可保质、保鲜而延长产品的储存限期。杀菌（袋装）：利用自动杀菌机组内的热水对产品进行高温密封杀菌。冷却（袋装）：产品通过杀菌机转出后,快速进入冷却槽内冷却,使产品免于长时间处于高温状。风干线适用于灭菌后的高低温肉制品、蔬菜制品等软包装产品灭菌后的除水工作，亦适用于水果 蔬菜清洗后表面水的去除。通过多次翻身沥水，及上部高压强冷风吹，使软包装完全达到表面水珠吹干的效果（袋面皱纹间的存水也能干）。

芥菜全套加工线售后:整机全免费保修一年，终生上门维修服务。（
电子部件保修一年，机械，金属部件保修一年，（易损件，人为损坏或不可抗力因素致损除外）。