

蜜饯果脯糖煮锅加工 济南蜜饯果脯糖煮锅 山东诸城中润机械

产品名称	蜜饯果脯糖煮锅加工 济南蜜饯果脯糖煮锅 山东诸城中润机械
公司名称	诸城市中润机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南湖经济开发区
联系电话	13280727133

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中润机械有限公司

果脯秘制罐产品特点：

- 1、果脯秘制罐以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热；天然汽、液化汽），具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。
- 2、果脯秘制罐内外层均采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。
- 3、由锅体和支脚组成。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。
- 4、机组可抽真空、加热、加压、保温，蜜饯果脯糖煮锅规格，一机多用。
- 5、果脯秘制罐的出现，不管在时间还是在效率上都解决了很多的问题。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、加热温度容易控制、方便清洗、真空度高等特点。

果脯秘制罐注意事项

要密切注意罐内沸腾情况和罐压力，使罐内保温微沸状态，防止罐内压力过高将入孔门胶垫挤出，使液体喷出。

减压浓缩时特别是比重较大时，注意观察罐内泡沫情况，及时调整蒸汽压力，并开启放空阀消泡，蜜饯果脯糖煮锅加工，防止液体进入冷凝器。

诸城市中润机械有限公司是一家集设计、生产、销售和售后服务于一体的食品机械生产企业。位于恐龙之乡-山东诸城，公司多年来致力于研究食品行业的发展趋势，把传统手工作坊式加工变革为自动化、标准化的生产。通过自动化设计与制造为企业节约人力，提高出品率，降低生产成本。

真空渗透原理：

真空渗透也叫做真空渍渗或真空浸渍，是利用真空作用对所加工产品进行料液渗透的一种技术或工艺。由真空泵对整个系统抽真空，当达到规定的真空度后，关闭下腔，向上腔(高压腔)充入一定压力的气体或液体，并保证在两侧形成一个恒定的压差(可调)，这样气体或液体会在压差梯度的作用下，由高压侧向低压侧渗透。

诸城市中润机械有限公司是一家集设计、生产、销售和售后服务于一体的食品机械生产企业。位于知名的恐龙之乡-山东诸城，公司多年来致力于研究食品行业的发展趋势，蜜饯果脯糖煮锅价格，把传统手工作坊式加工变革为自动化、标准化的生产。通过自动化设计与制造为企业节约人力，提高出品率，降低生产成本。

蜜饯，传统美食，济南蜜饯果脯糖煮锅，人尽皆知。浓浓的蜜糖包裹各种口味的果脯，一口下去，香甜绵软，拉丝悠长.....这么好吃的食物，您知道它是怎样做成的吗？小编带您一探究竟。

传统浸糖多采用多次煮制，然后再多次自然浸泡的方法，完成浸糖需48~72小时不等，同时为使果脯含糖均匀，必须不断搅动果品，这不仅使果脯加工周期长、劳动强度大、卫生条件差，而且废品率高。

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。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、加热温度容易控制、方便清洗、真空度高等特点。

利用浸糖真空锅所得产品色泽鲜、果味浓、不结晶、不倒糖、渗糖多、块形大、出品率高，是取代传统浸糖工艺的理想设备。同时该设备可适用于多种果脯产品的加工，通用性极强。

蜜饯果脯糖煮锅加工-济南蜜饯果脯糖煮锅-山东诸城中润机械由诸城市中润机械有限公司提供。蜜饯果脯糖煮锅加工-济南蜜饯果脯糖煮锅-山东诸城中润机械是诸城市中润机械有限公司（www.zhonrunjixie.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：曲经理。同时本公司（www.zrjiacengguo.com）还是从事蒸汽夹层锅，搅拌夹层锅，燃气夹层锅的厂家，欢迎来电咨询。