

果蔬生产线设备 淮安果蔬 南京功茂机电

产品名称	果蔬生产线设备 淮安果蔬 南京功茂机电
公司名称	南京功茂机电设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区幕府西路幕府花园65号4栋1101
联系电话	13815869313

产品详情

优点

1.干燥产品品质优异

苹果加工设备条件温和，干燥时间短，原料的营养损失较少，并且原料颜色基本没有发生改变，很大程度地保持原料的天然性状，生产的产品具有绿色天然、质地酥脆、品质优良、营养丰富、食用方便和易于存储等特点。

2.干燥能耗低、污染少

无油膨化设备干燥时间短，淮安果蔬，并采取了循环冷却水和间歇式蒸汽加热等措施，使其能耗远远低于真空冷冻干燥等能耗，这在实际生产中极大地提高了生产效率，并有效地降低了生产成本。

果蔬脆片是水果脆片和蔬菜脆片的统称，是以水果、蔬菜为主要原料，经真空脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。

果蔬脆片采用的真空技术，果蔬生产线设备，在食品干燥方面的应用原理很简单，就是在负压条件下，果蔬设备加工设备，水分沸点的降低，提高了水分蒸发的速度。并由于温度的降低，果蔬干加工设备，使干燥过程对食品性状改变不大。这种食物干燥技术就衍生出了两种比较常用的加工技术：真空低温冻干和真空低温油炸。

真空（非）油炸设备 干燥设备经济适用

设备具有适用性广，投资少、产生废弃物少、操作简单和易于控制等特点，具体如下所述。

(1)适用性广。许多原料都可以用变温压差膨化设备进行加工。目前，国内外已有数十种食品原来进行过变温压差膨化干燥加工，生产的许多产品具有良好的感官和营养特性，能开发出许多有较好市场潜力的产品。

(2)果蔬脆片加工设备投资少，效快。和其他设备投资相比，新一代果蔬脆片加工设备、膨化设备投资少，效快。一般投资在100万--200万元，当年投产次年即可收回投资，是集经济效益，社会效益于一体的高科技项目。

(3)产生的废弃物少，符合环保要求，膨化原料一般是果蔬可食部分直接经过切分--预干燥--膨化干燥制成。许多加工副产物也可以进一步加工利用，产生的废弃物少，符合环保要求。

(4)操作简单，易于控制。膨化食品生产工艺中有几个关键环节，生产技术容易掌握，设备构造相对简单，易于操作。

果蔬生产线设备-淮安果蔬-南京功茂机电(查看)由南京功茂机电设备有限公司提供。南京功茂机电设备有限公司(www.njgmcj.com)是一家从事“厨房设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“功茂”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使功茂在行业专用设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司(www.mfscx.cn)还是从事米面加工设备，立式米饭机，玉米面加工机器的厂家，欢迎来电咨询。