

衡水梅子脯浸糖锅 山东诸城中润机械 梅子脯浸糖锅参数

产品名称	衡水梅子脯浸糖锅 山东诸城中润机械 梅子脯浸糖锅参数
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

真空浸糖锅又名真空糖渍锅，适用于各种蜜饯、水果浸糖、酱菜迅速腌渍。如：大枣、蜜枣、山楂、蓝莓、草莓、苹果、梨、桃子等迅速浸糖；

酱菜及休闲食品调料迅速腌渍入味，梅子脯浸糖锅质量，根据产量可配套抽空罐规格，罐体可以加装加温夹层，可安装温度自控系统；直径900mm以上 配套气动开盖装置。

利用真空浸糖锅所得产品色泽鲜、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，衡水梅子脯浸糖锅，通用性极强。

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，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。

一种果脯加工技术及设备，采用单机连续真空加压浸糖淋糖及真空干燥的工艺，并应用蒸汽加热，其设

备由密闭容器、真空及压力控制系统、糖液循环喷淋系统及托盘、配电柜等部分组成，由于采用上述工艺及设备，并且在整个加工过程中果品不需转移，不仅提高了生产效率，减少了损耗而且降低了成本，梅子脯浸糖锅参数，保证了产品质量。不仅适于果脯加工而且可应用于各种食品的浸渍加工。

真空浸糖的特点:

抽真空渗糖的基本原理 由于果实中细胞间隙存在空气，阻碍糖液的渗透，利用真空的作用，将果肉中的气体排出，解除真空后，糖液借外部大气压力就能进入原先被空气占据的空间，从而达到果体透明，完成渗糖的要求。而煮制果脯则是利用加热的方法将空气排出，加温煮制时，果实细胞之间的蒸汽冷凝后，梅子脯浸糖锅型号，形成真空，糖液就受到外部大气压作用渗入果体内（称为吃糖）。

蜜饯真空浸糖锅与普通浸糖锅的区别，果脯快速浸糖好帮手-

浸糖锅，颜色鲜艳，味道清新爽口。吃到让您忘不掉，每时每刻都能感觉到春天的味道。

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。（根据客户要求可调配）真空浸糖锅内层锅体(内锅)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。本品使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。

衡水梅子脯浸糖锅-山东诸城中润机械-梅子脯浸糖锅参数由诸城市中润机械有限公司提供。诸城市中润机械有限公司（www.zhonrunjixie.com）是从事“大型爆米花机,夹层锅,行星搅拌炒锅,横轴搅拌炒锅,高压蒸煮锅”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：曲经理。同时本公司（www.lajiaojiangchaoguo.com）还是从事辣椒酱炒锅，大型辣椒酱炒锅，全自动辣椒酱炒锅的厂家，欢迎来电咨询。