

自动盒式包装机 盒式包装机 研伟

产品名称	自动盒式包装机 盒式包装机 研伟
公司名称	诸城市研伟食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	13792609237

产品详情

芦笋锁鲜气调包装机设备采用全封闭真空置换的方式对食品进行充气保鲜包装，即在真空室全封闭的状态下，利用真空泵对真空室进行抽真空，使真空室内构成高真空度，然后充入适合食品延期保鲜的气体。这种包装方式可以使容器内残氧含量降低，自动盒式包装机，有利于准确控制各种保鲜气体的比例，盒式包装机公司，采用全封闭真空置换方式的气体置换率能够达到 99%，全自动盒式包装机，有效地解决了传统冲洗补偿式气调包装由于残氧含量高而导致保鲜效果不佳、充入气体比例前后不一。

气调包装是一种新型食品保鲜技术，采用保护性混合气体（通常为CO₂、N₂、O₂）置换包装内的空气，利用各种保护性气体所起的不同作用，抑制引起食品变质的大多数微生物生长繁殖，并使活性食物（果蔬等植物性食品）呼吸速度降低，从而使食品保鲜并延长保鲜期。

设备原理：气调保鲜包装机的包装原理是基于不同气体对食品的保藏不同，利用不通的混合气体达到保鲜、保色、保形和保质的目的。气调保鲜包装机常用的混合气体有二氧化碳、氮气、氧气及特殊气体混合而成，各种气体对食品的保鲜作用是不同的。

产品特性：由于盒式真空包装机薄膜在真空室中进行热压封装，因而经本包装机包装的食品具有保鲜功能，作为进一步改进，在真空室中还充入惰性气体，盒式包装机，使保鲜效果更好。

应用范围：盒式真空充气包装机广泛用于烧烤、肉冻类、豆类制品、火腿、皮胆肠、酱菜、食用菌等各种快餐食品的真空包装、封口包装或真空充气包装。

半自动多种盒式气调包装机 适用于生鲜禽畜肉类制品、水产品、新鲜果蔬、微波调理品、冻类、菌菇类、熟食、糕点、面点、泡菜、酱菜、茶叶、中草药材等。

半自动多种盒式气调包装机气调保鲜气体一般由二氧化碳(CO₂)、氮气(N₂)、氧气(O₂)及少量特种气体组成。CO₂气体具有抑制大多数细菌和霉菌生长繁殖的作用，是保鲜气体中的主要抑菌成分；O₂具有抑

制大多数细菌生长、保持鲜肉色泽和维持新鲜果蔬需氧呼吸、保持鲜度的作用；N₂是惰性气体，与食品不起作用，作为填充气体，与CO₂、O₂及特种气体组成复合保鲜气体。不同的食品果蔬，保鲜气体的成分及比例亦不同。是将食品放到预制盒里面，通过正压式系统将预制盒里面的空气排出，通过混配器按气体比例充入到预制盒中，然后封口，气调保鲜包装，主要能够让食品的口感都不会发生变化，使里面的生鲜肉红润有弹性，不会让肉质里面的营养流失。

自动盒式包装机-盒式包装机-研伟由诸城市研伟食品机械有限公司提供。诸城市研伟食品机械有限公司（www.yanweijixie.com）是山东 潍坊,休闲食品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在研伟食品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创研伟食品机械更加美好的未来。