

# 鲜果浸糖机器厂家 森峰 绵阳鲜果浸糖机器

产品名称	鲜果浸糖机器厂家 森峰 绵阳鲜果浸糖机器
公司名称	诸城森峰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	经济开发区站前路215号
联系电话	15318958388

## 产品详情

真空锅组是果脯蜜饯等食品浸糖工艺中广泛使用的一种真空浸渍设备，利用真空浸糖机组所得产品色泽鲜、果味浓、不结晶、不倒糖、渗糖多、块形大、出品率高，鲜果浸糖机器型号，该机组可适用于多种果脯产品的加工，通用性极强，是取代传统浸糖工艺的理想设备。采用的真空浸渍原理，在真空条件下果脯内微孔及植物细胞间的空气与部份水份先被抽吸排出，然后高浓度糖液在真空差及重力作用下渗入植物细胞间隙，从而提高浸渍效率。设备可用于客户对果脯、蜜饯等一机多用，绵阳鲜果浸糖机器，通用性极强！

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M阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。普通浸糖与负压浸糖的区别 敞口的夹层锅浸糖一个是时间太长，效率低；还有一个就是果脯容易氧化，颜色不好看。用负压锅，锅内是个脱氧的状态，这个就保证品质了。

使用须知 1、电源必须根据功率加漏电保安器，先加导热油再用。 2、严禁在夹层中未装导热油的情况下开机。 3、建议使用350#导热油，建议导热油1年左右更换一次，作时间不长的话可以酌情延长更换时间。 4、工作结束后将油阀关闭，然后将锅体内倾，鲜果浸糖机器厂家，倒出物料，注意不要外倾。 5、建议使用6mm以上标准铜芯电源线。 6、为保持清洁，锅体每使用一次，即应清洗一次。 7、定期检查蜗轮、蜗杆的啮合度，如间隙过大，可通过蜗杆上的轴承调节。

果脯浸糖传说果脯早是明朝御膳房生产的，甘肃真空锅，后来传入民间，距今已有300多年历史。原来用蜂蜜加工，现在都使用糖来代替蜂蜜，但习惯上仍称为蜜饯果脯。曾于1913年在巴拿马国际博览会上获奖。果脯生产采用先进的制作方法和工艺，使用玻璃纸聚乙烯包装，并进行严格检验。由于以高浓度的糖制成。因而各种微生物都难以在果脯中生存，产品也便于贮藏，京郊所产果脯是招待宾客、馈送亲友的佳品，均被认定为绿色食品。鲜果浸糖机器厂家-森峰(在线咨询)-绵阳鲜果浸糖机器由诸城森峰食品机械有限公司提供。诸城森峰食品机械有限公司(www.zclze.com)实力雄厚，信誉可靠，在山东聊城的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领森峰和您携手步入辉煌，共创美好未来！