

嘉兴鲜黄桃浸糖设备 森峰 鲜黄桃浸糖设备规格

产品名称	嘉兴鲜黄桃浸糖设备 森峰 鲜黄桃浸糖设备规格
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

食品饮料高压真空锅高压煮锅主要用于奶品和食糖、饮料、及其他元素和各种在配合后进行搅拌均匀贮存作用，是制造八宝粥，乳品、饮料、制药厂家不可缺少的设备。1、按加热方式分为：电加热真空锅、蒸汽加热真空锅。2、按形式分为：立式真空锅、可倾式真空锅。3、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。

本锅内层锅体（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。

产品特点：1、真空煮锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热；天然汽、液化汽），夹层锅具有受热面积大、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、浓缩能力大：采用真空浓缩流程。比老型同类设备提高生产率5-10倍，降低能耗30%，具有投资小，回收效益高的特点。3、蒸发速度快：浓缩液料：本设备采用外加热自然循环与真空负压蒸发相结合的方式，蒸发速度快，杭州鲜黄桃浸糖设备，液料在全密封状态无泡沫浓缩，鲜黄桃浸糖设备价格，用本设备浓缩出来的药液，具有无污染，药味浓的特点。4、清洗方便：打开加热器的上下盖即可进行清洗。本设备操作简单，鲜黄桃浸糖设备规格，占地面积小。5、真空煮锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，鲜黄桃浸糖设备厂家，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。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，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，通用性极强！嘉兴鲜黄桃浸糖设备-森峰-鲜黄桃浸糖设备规格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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。森峰——您可信赖的朋友，公司地址：经济开发区站前路215号，联系人：石经理。