

盒式包装机 五香鱼盒式包装机 研伟食品机械

产品名称	盒式包装机 五香鱼盒式包装机 研伟食品机械
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，梅菜扣肉盒式包装机，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，有利于准确控制各种保鲜气体的比例，采用全封闭真空置换方式的气体置换率能够达到 99%，五香鱼盒式包装机，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。

蔬菜锁鲜气调包装机国内外常用的保护气体是CO₂（二氧化碳）、O₂（氧气）、N₂（氮气）三种。它们各自的功能是：

CO₂：是一种抑制细菌生长繁殖的抑菌气体剂。它的特点：

抑菌作用在细菌开始繁殖曲线的滞后期阶段（抑制细菌指数约为100个/100g以内）；

在低温下易溶解于水和脂肪；

它对大多数需氧菌有抑菌效果，生鲜肉盒式包装机，但对酵母菌无效。

通常抑制细菌的浓度为30%。

O₂：它的作用有三方面：

抑制细菌的生长繁殖；

保持新鲜猪、牛、羊肉的红泽；

保持新鲜果蔬新陈代谢需氧呼吸。

N2: 惰性气体，盒式包装机，与食品不起作用，仅作为混合气体的充填气体。

鸭锁骨盒式气调锁鲜包装机可广泛用于肉、禽、鱼以及果蔬等新鲜食品、熟肉制品、面包糕点等焙烤食品的包装。经过气调包装的食品，由于较好地保持了食品原有的口感、色泽、形状及营养，同时可达到较长的保鲜期，已越来越受到食品加工厂商及消费者的青睐。

鸭锁骨盒式气调锁鲜包装机售后服务承诺：

1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底

2、服务目标：服务质量赢得用户满意

3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员快的时间内可达到现场并开始维修。

3、服务原则：产品保修期为一年，在保修期内，将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。

盒式包装机-五香鱼盒式包装机-研伟食品机械(推荐商家)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）是一家从事“全自动连续盒式真空包装机，全自动盒式真空包装机，全自动包装机”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“研伟”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使研伟食品机械在休闲食品加工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！