

真空糖渍罐 真空糖渍 森峰

产品名称	真空糖渍罐 真空糖渍 森峰
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

不锈钢制作果脯真空浸糖锅结构特备果脯真空浸糖锅Candied fruit sugar pot

山东特产水晶蜜姜真空浸糖设备 山东姜片浸糖锅 姜片真空浸糖锅阿胶枣锅 阿胶金丝枣蜜制锅

阿胶枣加工机器 阿胶枣加工设备中阿胶枣的浸糖保形工艺非常重要，中润机械结合各大阿胶蜜枣的生产商要求，真空糖渍，早就研发除了时候阿胶枣蜜制的设备.现在您看的的设备图片是中润阿胶蜜制锅的升级版.姜脯真空浸糖机适用于各种蜜饯、水果浸糖、酱菜快腌渍。如：姜片，大枣、蜜枣、山楂、蓝莓、草莓、苹果、梨、桃子等快浸糖，酱菜及休闲食品调料快腌渍入味，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。

产品结构：真空煮锅 采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，真空糖渍罐，外型美观、安装容易、工作方便、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。

1、按结构形式分为：固定式、可倾式

2、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。

3.浓缩提纯罐装置由立夹层加热器、浓缩器、冷凝器及管道阀门等组成，真空系统可与其它设备配用水力喷射器或真空泵。4.加热器、蒸发器采用不锈钢保温结构，保温层外用不锈钢薄板制作外壳，表面做镜面或亚光处理。5腌渍锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，外型美观、安装容易、工作方便、安全可靠。6.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。隆泽真空锅

优势1.针对大豆黄豆不易蒸煮透的特点，我隆泽机械有限公司现研发出旋转真空锅，360度的旋转，保证物料均匀受热。锅体容积不易过大，过大也会出现大豆煮不透。2.一般来说，150公斤干豆泡8小时，泡出来湿豆的比例是2.2倍，也就是 $150 \times 2.2 = 330\text{kg}$.所需旋转真空锅的尺寸是800L。按150公斤干豆计算，煮熟一锅需40-50分钟。设备有全自动和半自动两种。可根据您的需要选择适合的设备。

相比较传统的浸渍方法，真空糖渍锅，使用橄榄真空浸糖锅 果脯蜜饯真空浸糖锅

抽负压浸糖设备可大大缩短产品的加工周期，从而提高工作效率，节省生产成本。整个浸渍过程是在密封状态下进行，时间缩短，产品营养成分的损失少，保持了果蔬原有的色泽和风味。3、真空锅采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造,外型美观、安装容易、工作方便、安全可靠。真空浸糖锅可抽真空、加热、加压、保温，设备采用304不锈钢制作，符合卫生标准，整体结构紧凑，操作方便，易清洗。

真空浸糖锅广泛应用于各类食品的加工，也可用于浓缩、浸糖、蒸发、腌渍、提纯等 是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。适用于各种蜜饯、水果浸糖、酱菜快速腌渍。如：大枣、蜜

枣、山楂、蓝莓、草莓、苹果、梨、桃子等快速浸糖，真空糖渍，酱菜及休闲食品调料快速腌渍入味，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；隆泽真空浸糖工艺是：清洗 去核 放进锅里 捞出晒干（或者烘干）。直径900mm以上配套气动开盖装置。

真空糖渍罐-真空糖渍-森峰(查看)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）有实力，信誉好，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促进森峰和您携手步入辉煌，共创美好未来！产品特点：1、整机采用食品级不锈钢制造，坚固耐用，符合食品卫生安全要求。