

森峰 自动蜜饯冬瓜糖锅

产品名称	森峰 自动蜜饯冬瓜糖锅
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

橄榄真空锅 果脯蜜饯真空锅 抽负压浸糖设备优势1) 能耗低：用清洁能源蒸汽代替污染严重的重油。2) 回收率高：可蒸煮，可浸糖，可浓缩。3) 维护维修量小：采用优US304材质，进口零部件，有效降低维修量。

真空锅的出现，不管在时间还是在效率上都解决了很多的问题。真空锅以一定压力的蒸汽为热源，自动蜜饯冬瓜糖锅，真空锅具有受热面积大、热、加热均匀、沸腾时间短、加热温度容易控制、方便清洗、真空度高等特点。

设备用途：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，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；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。直径900mm以上配套气动开盖装置。

全自动大型浸糖锅说明：传统的浸糖蜜饯是新鲜的水果一次又一次的浸泡，时间长产量很低，费时费力，隆泽推出一款新型真空浸糖蜜饯锅，大大缩短了浸糖的时间，省时省力。蜜饯出的果脯个个饱满。好看。好吃。可以打造绿色食品，国家食药监局过硬产品，隆泽客户满意设备。隆泽机械有限公司位于胶东半岛，公司成立于2012年2月，在13年公司以每年年产值3000万，在食品机械行业占有一席之地，隆泽有一只专门先发新产品的团队，在12年以来先后研发了，鸡蛋干生产线、血豆腐灌装生产线、球形（圆形）爆米花生产线、真空浸糖蜜饯生产线、先后拿到国家专利100多项，隆泽的发展离不开新老客户的支持，隆泽人欢迎您。利用电磁加热，封闭结构，蒸汽循环间接加热，锅内温度均匀，蒸煮出料时锅内汤汁不需取出，可连续使用，节约能源。

产品结构：真空煮锅采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，自动蜜饯冬瓜糖锅型号，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，自动蜜饯冬瓜糖锅价格，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，自动蜜饯冬瓜糖锅，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。森峰-自动蜜饯冬瓜糖锅由诸城森峰食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城森峰食品机械有限公司(www.zclze.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!整套设备主要由溶解化糖罐(配料罐)、真空糖浸罐(浸糖锅)、真空系统、循环系统、过滤器等设备组成。