

雪梨膏浓缩锅 雪梨膏浓缩 森峰

产品名称	雪梨膏浓缩锅 雪梨膏浓缩 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

可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。用我公司果脯真空渗糖设备所得产品色泽鲜、果味浓、不结晶、不倒糖、渗糖多、块形大、出品率高，是取代传统浸糖工艺的理想设备。加热、保温、杀菌处理或贮藏液体的必备设备。多功能真空锅罐体采用不锈钢SUS304制作，表面经过抛光处理，真空锅由液容器、升降盖、电加热装置、温控装置、可倾斜装置等组成。可根据用户的不同需求设计制作。山东隆泽机械有限公司

设备介绍：传统浸糖多采用多次煮制，然后再多次自然浸泡的方法，完成浸糖需48~72小时不等，同时为使果脯含糖均匀，必须不断搅动果品，这不仅使果脯加工周期长、劳动强度大、卫生条件差，而且废品率高。利用浸糖真空锅所得产品色泽鲜、果味浓、不结晶、不倒糖、渗糖多、块形大、出品率高，是取代传统浸糖工艺的理想设备。同时该设备可适用于多种果脯产品的加工，通用性极强。1.相比较传统渗糖，有效缩短蒸发渗糖时间，雪梨膏浓缩设备，提高工作效率，雪梨膏浓缩，节省人工费用等生产成本。2.整个渗糖过程是在密封状态下进行，时间短，产品营养成份的损失少，保持了果蔬原有的色泽与风味。罐体采用304或316L不锈钢制成，内外精抛光无死角，雪梨膏浓缩，干净卫生；可抽真空、加热、加压、保温，也可以进行快速冷却，一机多用生产。我公司提供100L、200L、500L、800L多种规格的渗糖罐供用户选择。用户可根据实际需求选购单个糖浸罐或整套机组。雪梨膏浓缩锅-雪梨膏浓缩-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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更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。