

蔬菜清洗设备厂家 清洗设备 诸城瑞和食品机械公司

产品名称	蔬菜清洗设备厂家 清洗设备 诸城瑞和食品机械公司
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

选用不锈钢，主要用于较重要的钢结构和构件，食品清洗设备报价，渗碳零件，压力容器等。从材料性能和经济因素各方面来说，蔬菜清洗设备厂家，对壁厚的设计为2毫米。在下面一排喷头的进水口，在缸壁上开了一个与水管管道同一直径的圆孔，并焊接一同直径的水管，可用弯头实现与泵出水口的连接。

在缸体底部设计了两个出水口，用来排放缸内的废水，废水通过专门的管道流到处理系统，经过一系列的处理后达到可重复使用的标准，重新回到泵的进水口。

清洗机清洗设备的特点说明如下几点：

- 1、清洗时间可任意调节，适合不同场所。
- 2、外壳采用不锈钢制作，不生锈，美观大方。
- 3、提高清洗效果，节水率高。
- 4、采用部件，功率强、清洗效果好。

蔬菜清洗机流水线的优点如下：

- (1) 本机采用SUS304不锈钢制作，采用水流冲洗 / 刷洗技术，大限度的对物料进行清洗（淋喷压力可调）。
- (2) 调节速度无级变速，快慢可调。

(3) 网带输送平稳，物料随网带运动行进，清洗设备，能够避免对物料的损坏。

(4) 提升输送到下道工序，整个蔬菜生产过程全部机械化操作。

(5) 设备减少了人力资源，大大提高了工作效率，提高了产量。

家庭怎样正确清洗蔬菜及办法：

1、流水冲洗+浸泡法

此方法用于叶类蔬菜，如菠菜、金针菜、韭菜花、生菜、小白菜等。

一般先用清水浸泡15分钟后，再用流水冲洗两三遍。果蔬清洗剂可增加药的溶出，所以洗这些蔬菜时可加入少量果蔬清洗剂。

误区：蔬菜先切后洗：洗菜时，切开后的蔬菜与水的接触面积会大大增加，易使B族维生素、维生素C等水溶性维生素和部分矿物质大量流失。正确的做法是先仔细清洗蔬菜，并尽量将水分控干后再切。需要提醒的是，切好的菜马上烹调，放置时间不要超过两小时，否则易导致某些营养素的氧化。

在蔬菜清洗机的喷射清洗工艺中，缸体的主要作用是容纳输送带在其中输送蔬菜，并且容纳喷淋头所喷射出来的大部分水。缸体的尺寸决定了蔬菜清洗的产量，由于蔬菜清洗机不但在自动化联系清洗上有要求，而且在产量规模化也有一定的标准，所以缸体也有一定的设计要求，应该主要根据实际情况来定。

选用不锈钢，主要用于较重要的钢结构和构件，渗碳零件，压力容器等。从材料性能和经济因素各方面来说，马铃薯清洗设备，对壁厚的设计为2毫米。在下面一排喷头的进水口，在缸体壁上开了一个与水管管道同一直径的圆孔，并焊接一同直径的水管，可用弯头实现与泵出水口的连接。

蔬菜清洗设备厂家-清洗设备-诸城瑞和食品机械公司(查看)由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net）位于山东省诸城市朱家村工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前瑞和食品机械在果蔬加工设备中享有良好的声誉。瑞和食品机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。瑞和食品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。