

卤味制品盒式气调包装机设备联系电话 诸城广元机械

产品名称	卤味制品盒式气调包装机设备联系电话 诸城广元机械
公司名称	诸城市广元包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民路东首工业大道东500米
联系电话	15634676007 18866710161

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市广元包装机械厂

盒式锁鲜包装机

气调保鲜包装卤菜（熟食）时，肉制品盒式气调包装机设备联系电话，其保鲜气体混合比例为：氮气（N₂）64%~66%，二氧化碳（CO₂）34%~36%，气体置换率 98%。由于很多微生物的生长繁殖需要O₂，因此降低含氧量可减缓细菌的繁殖速度，实验表明，合理的N₂和CO₂的混合气体在食品表面形成具有抑菌及保色保味之保护层，且在低氧环境下，使卤菜得到保鲜。所以当气体混合精度误差率及置换率无法达到指标时，其抑菌保鲜作用基本无效。

盒式气调包装机设备联系电话

MAP-HLX360连续盒式气调包装生产线技术参数

1、技术参数

- 1、 气体置换率99.0~99.5%
- 2、 气体混合精度误差 1.5%

- 3、保鲜气体纯度 99.5%(食品级N₂、CO₂、O₂)
- 4、包装规格根据要求设计
- 5、包装速度600 ~ 1000盒/小时 (可调)
- 6、工作电源 AC220V/50Hz、16A
- 7、工作气源压力0.6 ~ 0.8Mpa
- 8、工作气源流量350L/min
- 9、外型尺寸1270 × 1020 × 1650mm
- 10、设备重量540kg

盒式气调包装机设备联系电话如果有需要请及时联系我们，宁夏盒式气调包装机设备联系电话，欢迎前来考察

美国科学家对芒果采用气调包装试验，将芒果剥皮、切块，八宝粥盒式气调包装机设备联系电话，分别采用氧气包装，混合气（N₂86%、CO₂10%、O₂4%）包装及真空包装，结果经混合气包装的芒果货架期在贮存期间，芒果的色泽、质地等外观效果好，微生物造成的损害小。气调包装也适用于净菜保鲜。

净菜又称切割果蔬、半处理加工果蔬，为迎合上班族的新兴食品加工产品，有安全、新鲜、营养、方便等特点，但经切割后易褐变。采用气调包装降低氧含量能最大限度延长货架期。例如美国的切丝莴苣以1%—3%的O₂、5%—6%的CO₂和90%N₂阻止褐变。

气调保鲜包装还适用于去皮和切片的苹果、马铃薯、叶菜类蔬菜等果蔬保鲜。开发适合果蔬气调包装保鲜效果的包装膜是拓宽果蔬保鲜途径的关键。

卤味制品盒式气调包装机设备联系电话-诸城广元机械(推荐商家)由诸城市广元包装机械厂提供。诸城市广元包装机械厂（www.guangyuanjixie.net）是从事“全自动真空包装机,真空包装机,拉伸膜真空包装机等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：高经理。同时本公司（www.gzqzdbzj.com）还是从事腰果真空包装机，瓜子全自动包装机，鸡排自动包装机的厂家，欢迎来电咨询。