

# 果蔬脆片加工设备 果蔬加工设备种类 玉米加工流水线

产品名称	果蔬脆片加工设备 果蔬加工设备种类 玉米加工流水线
生产厂家	无锡程星博泰实业有限公司
价格	/
规格参数	:
公司地址	江阴市东定路
联系电话	15210258793

## 产品详情

### 果蔬脆片加工设备 果蔬加工设备种类 玉米加工流水线

果蔬脆片加工设备：打造健康与美味的加工流水线

在当今健康饮食的潮流下，果蔬脆片成为了备受追捧的零食选择。为了满足市场需求，果蔬加工设备种类不断创新，玉米加工流水线更是成为了许多企业的关注焦点。本文将为您介绍完善的果蔬脆片加工设备以及玉米加工流水线，为您打造一条健康与美味并存的生产线。

#### 一、果蔬脆片加工设备种类



1. 清洗除杂设备：果蔬在加工前需要经过彻底清洗和去杂处理，这一步骤决定了最终产品的卫生质量。目前市场上常见的清洗设备有高压喷淋清洗机、浸泡清洗机等。高压喷淋清洗机采用高压水柱对果蔬进行冲洗，能有效去除表面污垢。而浸泡清洗机则通过给果蔬浸泡在水池中，并增加搅拌装置，使果蔬彻底清洗。

2. 切割切片机械：果蔬脆片生产需要将水果和蔬菜切割成薄片，以便后续烘烤。传统的手工切片效率低下，并且均匀度难以控制，因此机械化切片成为了主流。常见的切割切片机械有切片机、切条机、切丝机等，它们能够将水果和蔬菜切割成各种规格的薄片，提高了加工效率。

3. 烘烤设备：切割好的果蔬薄片需要通过烘烤设备进行加工。烘烤设备主要有热风烘烤炉、微波烘烤设备等。热风烘烤炉采用循环热风原理，能够均匀加热果蔬薄片，使其变得脆口。而微波烘烤设备则通过微波辐射来快速烘烤果蔬，使其保持更多的营养成分。

4. 调味包装设备：烘烤完成的果蔬脆片需要进行调味和包装。调味包装设备有调味机、包装机等。调味机通过旋转和翻转，将调味料均匀地附着在果蔬脆片上，以增加口感和风味。包装机能够将调味

---

好的果蔬脆片进行自动包装，保持产品的新鲜度。

## 二、玉米加工流水线

1. 玉米破壳去杂：玉米加工流水线的第一步是将玉米进行破壳和去杂。玉米破壳设备采用抛光破壳机，通过摩擦和冲击力将外壳破裂，去除杂质。抛光破壳机不仅效率高，而且对玉米的质量损伤小。
2. 清洗除膜：清洗除膜是玉米加工的重要一环，能够去除玉米表面的杂质和不完整的外膜。目前流行的清洗除膜设备有高压水枪、搅拌除膜机等。高压水枪通过高压水流冲洗，将多余的外膜冲洗掉。搅拌除膜机使用机械搅拌的方式，将玉米颗粒与外膜分离。
3. 破碎和粉碎：玉米需要经过破碎和粉碎，以便后续加工。破碎和粉碎设备有碾磨机、粉碎机等。碾磨机通过摩擦和压榨，将玉米破碎成颗粒。粉碎机则利用快速旋转的刀片将颗粒进一步粉碎，使其变成粉末状。
4. 烘干和包装：破碎和粉碎完成后的玉米需要进行烘干和包装。烘干设备有热风烘干机、微波烘干机等。热风烘干机能够将玉米颗粒通过循环热风进行烘干，使其含水量降低到合适的水平。微波烘干机则通过微波辐射加热，快速烘干玉米颗粒。烘干完成后，玉米颗粒需要进行包装，常见的包装机有自动计量包装机、真空包装机等。

以上便是果蔬脆片加工设备以及玉米加工流水线的基本介绍。通过合理选择优质设备，生产出健康美味的果蔬脆片和玉米产品将变得更加轻松。希望本文对您有所帮助，祝您事业顺利！