

饮料水浴式巴士杀菌机 诸城旺源机械 邵阳饮料巴士杀菌机

产品名称	饮料水浴式巴士杀菌机 诸城旺源机械 邵阳饮料巴士杀菌机
公司名称	诸城市旺源机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市经济开发区
联系电话	13070785573 13070785573

产品详情

旺源机械杀菌机特点：

整机采用SUS304优质不锈钢制作，灭菌温度，速度根据工艺要求设定。该机运行平稳，邵阳饮料巴士杀菌机，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，饮料水浴式巴士杀菌机，不易变形，易保养。解决了食品在杀菌过程中的加热不均匀，中心温度达不到杀菌要求的问题，提高了灭菌的率。

设备参数：

灭菌温度 65 -95 可调

蒸汽压力 1-4kg

冷却方式 常温或强制冰水

运行速度 无级调速

网带宽度 500-2000mm

功率 常温冷却3kw 冰水冷却22kw

耗气量 0.5-1.0m³

电源 380V/50HZ

生产产量 0.55吨/小时（按杀菌时间5-10分钟）

巴氏杀菌原理

巴氏杀菌是将混合原料加热至68~70℃，并保持此温度30min以后急速冷却到4-5℃。因为一般细菌的致死点均为温度68℃与时间30min以下，所以将混合原料经此法处理后，可杀灭其中的致病性细菌和绝大多数非致病性细菌；混合原料加热后突然冷却，急剧的热与冷变化也可以促使细菌的死亡。

在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快（一般微生物生长的适宜温度为28—37℃）。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。

是适用于各种奶制品，各种袋装 或者灌装产品的好帮手！

旺源机械软包装巴氏杀菌机

整机采用优质SUS304不锈钢，温度、速度可根据工艺要求设定，该机运行平稳，不锈钢带强度高伸缩性小，不易变形，易保养，操作机维护方便等特点，与目前土法（杀菌池）相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在98℃内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，是蔬菜食品加工行业的理想设备。在食品、饮料、制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，饮料巴士杀菌机，经由“高温水为介质”杀菌后，再由传送带带入冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求。本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于腌渍菜、低温肉制品、酸豆奶制品、果冻等食品饮料的低温灭菌。工艺流程：杀菌—冷却—清洗—干燥，可配备杀菌曲线记录仪监控和生产过程，达到自动，安全卫生的生产目的。

饮料水浴式巴士杀菌机-诸城旺源机械-邵阳饮料巴士杀菌机由诸城市旺源机械有限公司提供。诸城市旺源机械有限公司在清洗机械这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城旺源机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张经理。同时本公司还是从事电加热油炸单机，全自动油炸单机，油水分离油炸单机的厂家，欢迎来电咨询。