

焦作巴氏杀菌机 榨菜巴氏杀菌机 诸城汇丰机械

产品名称	焦作巴氏杀菌机 榨菜巴氏杀菌机 诸城汇丰机械
公司名称	诸城市汇丰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13905369677 13905369677

产品详情

小型巴氏牛奶生产线

小型巴氏杀菌奶生产线主要生产灭菌鲜奶，巴氏杀菌奶，还原奶，花生奶，学生奶等。全鲜奶生产线主要包括：奶汁收集系统，混合系统，净奶和标准化系统。均质脱气系统，灭菌系统，灌装等

小型Pap乳生产线：

储罐 - 饮料泵 - 奶罐 - 冷热罐 - 奶油分离器 - 脱气机 - 混合罐 - 均质器 - 超高温灭菌机 - 板式换热器 - 种子罐 - 发酵罐 - 杀菌机 - 自动灌装机。

牛奶生产线我公司的巴氏杀菌机在吸收国外原型的基础上进一步加工和改进。它使用循环水来加热和冷却牛奶。它具有自动控制灭菌温度和灭菌时间的功能。自动化程度和专业控制能力得到进一步加强。杀菌效果好

小乳业生产线设备参数：

占地面积仅2-3平方米2) 小型单罐供料量3-5升，大型单罐供料量200L，可与多个罐体组合使用。

3) 灭菌温度：65 ° C -99 ° C

4) 温度控制 ± 1 ° C;温度根据需要自动控制和调节灭菌温度。

5) 灭菌时间：灭菌时间可根据需要设定。

6) 设备材料：小型巴氏杀菌乳生产线罐采用优质SUS304/316L2B

7) 搅拌系统：

A.机械密封桨式搅拌，数字显示无级调速，可配高剪切乳化头;

B.自动循环混合系统（卫生奶泵）。

8) 加热方式：

A.夹克加热;

B.微过热器发电机加热。

9) 冷却方式：自来水冷却或冰水冷却。

小型巴氏杀菌牛奶生产线具有快速冷却和高安全系数。提高操作安全性，肉制品巴氏杀菌机，进一步保护操作员的安全。设备主体采用优质304不锈钢制造，厚度为2mm。奶罐和水箱都是我们自己制作的。严格控制质量，焦作巴氏杀菌机，使每台设备都能为客户带来更好的帮助。

我公司专业生产巴氏杀菌等特种食品机械。该公司的主要类别是真空包装机和真空滚筒。专业设备，如绞肉机，榨菜巴氏杀菌机，切碎机，清洁空气管等。所有生产设备都可以加工和定制。欢迎通过电话咨询或参观工厂。

【巴氏杀菌机】巴氏杀菌设备

【诸城市汇丰机械有限公司】产品主要有巴氏杀菌冷却流水线、全自动解冻清洗流水线、蒸煮漂烫流水线、清洗烘干流水线、净菜加工流水线、周转筐清洗机等多种规格型号产品

【诸城市汇丰机械有限公司】产品主要有巴氏杀菌冷却流水线、全自动解冻清洗流水线、蒸煮漂烫流水线、清洗烘干流水线、净菜加工流水线、周转筐清洗机等多种规格型号产品

【诸城市汇丰机械有限公司】产品主要有巴氏杀菌冷却流水线、全自动解冻清洗流水线、蒸煮漂烫流水线、清洗烘干流水线、净菜加工流水线、周转筐清洗机等多种规格型号产品

巴氏杀菌、冷却、强流风干安装注意事项：

- 1、巴氏杀菌电源380V/82KW，建议配铜电缆 $3 \times 35\text{mm}^2$ +零线（三相四线），强流风干机11.3kw，建议配铜电缆 4mm^2 （三相）。
- 2、巴氏杀菌减速机端为出料端与冷却池对接。
- 3、设备就位后调平地脚螺栓。
- 4、杀菌段注水高度为上网带下平行面即可。（注：巴氏杀菌加热只有在注水后才可加热，以免干烧损坏电加热管）

5、通电后，手动点动试验巴氏及冷却段网带转向。

6、强流风干通电后指示灯亮说明电源相序正确，否则对调2根电源线。

我公司是主要生产巴氏杀菌机的专业厂家，其主营类目有，酸奶巴氏杀菌机，真空滚揉机，水果清洗机及生产线，绞肉机，切块机，拌料机，鱼豆腐成型机，汽泡清洗机等食品行业所需的专业食品机械。有需要可直接联系刘洪忠经理：13905369677微信同号，欢迎参观考察及洽谈合作。

焦作巴氏杀菌机-榨菜巴氏杀菌机-诸城汇丰机械(诚信商家)由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰食品机械有限公司是一家从事“滚揉机,真空包装机,斩拌机,盐水注射机,烟熏炉,刨肉机等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城汇丰机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城汇丰机械在机械及工业制品项目合作中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事丸子蒸煮流水线，宠物食品蒸煮线，千页豆腐蒸煮线的厂家，欢迎来电咨询。