

牛奶巴氏杀菌机专卖 诸城亿马机械

产品名称	牛奶巴氏杀菌机专卖 诸城亿马机械
公司名称	诸城市亿马机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道黄疃工业园区
联系电话	18765620119 18765620119

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市亿马机械有限公司

巴氏灭菌法(pasteurization)，亦称低温消毒法，冷杀菌法，是一种利用较低的温度既可杀菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法，现在常常被广义地用于定义需要各种病原菌的热处理方法。

诸城市亿马机械有限公司巴氏灭菌机

杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，繁殖越慢慢；温度越高，繁殖越快，但温度太高，就会，有不同适合生长的温度。

巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的原理，用适当的温度和保温时间处理，将其杀灭。但是经过巴氏灭菌后仍然保留了小部分无害或者是有益。

b)技术参数：

灭菌时间 灭菌温度 蒸汽压力 冷却方式 功率 电源 耗气量 运行速度 5-40min 65 ~95 可调 1-3.5kg 常温或强制
冰水 3~25kw 380v/50Hz 0.5~2.3m³/h 电磁调速

如有需要欢迎拨打以下联系方式！

诸城市亿马机械有限公司

巴氏灭菌机物料的灭菌过程:

物料通过供料泵进入双套盘管的外层流道、由内层流出的热料间接加热而得到预热，当物料进入设置在高温桶内的高温盘管时，由于桶内的蒸汽间接加热而被加热到需要的灭菌温度，然后在桶外单旋管内保温，当回到双套盘管时，天津巴氏杀菌机专卖，物料便进入内层流道，被外层冷料所冷却，从而使出料温度显著下降(一般低于65)。

如工艺上需要提高或降低出料温度时，可启用角式截止阀，牛奶巴氏杀菌机专卖，让它接通热源(蒸汽)或热源(水或冰水等)让它们进入双套管下端的外层流道。

软包装巴氏灭菌机的节流阀是可以调节的，一方面让物料维持在一定的压力之下，牛奶巴氏杀菌机专卖，使其沸点温度提高，以防止汽化;另一方面，也作调节流量用。

如有需要欢迎拨打以下联系方式！

牛奶巴氏杀菌机专卖-诸城亿马机械(推荐商家)由诸城市亿马机械有限公司提供。诸城市亿马机械有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城亿马机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市密州街道黄疃工业园区，联系人：李经理。同时本公司还是从事烟熏炉设备，蒸煮烟熏炉，电加热烟熏炉的厂家，欢迎来电咨询。