蔬菜类清洗灭菌流水线 瑞和食品机械公司 黑河巴氏杀菌机

产品名称	蔬菜类清洗灭菌流水线 瑞和食品机械公司 黑河巴氏杀菌机
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞和食品机械有限公司

巴氏杀菌机使用方法：

1、接通电源，该设备为三相四线，其中一根双色线为零线（请专业人员进行接线作业，以防对设备造成损坏）；

2、打开电源开关，设定温度；设定温度过程为：按ＳＥＴ，按右键调适需要调整的位数，按上下键设定具体的数值，设定好后再按一次ＳＥＴ键确认；

3、打开杀菌开关，设备开始升温，温度升到设定值后自动停止；在工作过程中温度下降升温自动工作；

4、温度升到设定值后，打开，网带开始运行，进行杀菌；

5、网带运行速度用电器箱内部的变频器进行调整，旋钮顺时针旋转为提高速度，反之速度降低；

注意事项：

1、每天工作结束后，应对设备进行清洗；

2、每月应检查减速机油位及油质，黑河巴氏杀菌机，必要时进行加油或换油作业，所用油品为32号汽机油；

3、设备移动及重新接线时，应确认电机的转向，如反转，则将三相电中的两相任意两相倒换；

4、电气系统非专业人员禁止开箱。

巴氏杀菌机组广泛用于鲜牛奶、酸奶、羊奶、骆驼奶、果汁、含乳饮料以及调味品等产品的原始配方确定和更新、产品口味的甄别、颜色的评估，腊肠巴氏杀菌机厂家，稳定剂、乳化剂应用，新产品研发与样品制作。此小型巴氏杀菌机集加热、杀菌、乳化、冷却为一体，喷淋式巴氏杀菌机，此设备可根据需要配置小型无菌灌装机，玻璃瓶、复合袋灌装机。是各大学院校、奶吧、小型巴氏奶生产厂商的理想设备。可根据需要多罐组合使用，非常适合奶吧及中小型乳品生产单位的小批量多品 种使用。

巴氏杀菌机使用方法

巴氏杀菌机（巴氏杀菌法是法国人巴斯德1865年发明的一种牛奶杀菌方法，蔬菜类清洗灭菌流水线，而后为纪念他由其名字命为“ 巴氏杀菌法 ”，经由这种杀菌方法的鲜奶，称为“ 巴氏奶 ”）。

巴氏杀菌是将牛奶升温到80-85度，杀菌时间为10m，杀鲜奶中有害的微生物和有害菌，（例如：大肠杆和金葡萄菌）保留奶中的有益菌和维生素。

智能酸奶机（鲜奶吧设备）可以制作各种自酿酸奶，自酿酸奶、花样酸奶，手摇酸奶，盆栽酸奶等等。

低温操作台（鲜奶吧设备）用于鲜奶的储存，低温零下10多度到零上10几度，一般在零上4度，可保存生奶400斤

热风循环消毒柜用于玻璃奶瓶等器具的消毒，温度可调，高到110度。

蔬菜类清洗灭菌流水线-瑞和食品机械公司-黑河巴氏杀菌机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司是从事“ 蔬菜清洗机,斩拌机,洗筐机等 ”的企业，公司秉承“ 诚信经营，用心服务 ”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理。