

# 酱菜巴氏杀菌机 江西巴氏杀菌机 诸城源晟机械

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 酱菜巴氏杀菌机 江西巴氏杀菌机 诸城源晟机械 |
| 公司名称 | 诸城市源晟机械科技有限公司          |
| 价格   | 面议                     |
| 规格参数 |                        |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市舜王街道站前街101号   |
| 联系电话 | 15706460646            |

## 产品详情

### 诸城源晟机械酸奶巴士杀菌机

诸城源晟巴氏杀菌机设备介绍酸奶巴氏杀菌机酸奶巴氏杀菌机原理设备介绍：巴氏杀菌机适用于各种包装产品，蔬菜或罐头食品通过温度自动调节，网带传送，将在灭菌罐中的温度为热水控制在80-95摄氏度之间，小型巴氏杀菌机，不仅可以发挥杀菌作用，还可以确保蛋白质等营养成分在很大的温度范围内不会波动。酸奶巴氏灭菌器的原理保持了食品的原始品质。通过在食品中添加防腐剂和添加剂以及延长其保质期来保护人们的生命。同时，通过冷却水冷却灭菌物品，并将包装表面吹干并通过三层风干线包装到仓库中，从而延长食品的储存期。适合灭菌的产品：泡菜，泡菜，煮熟的蔬菜，酸奶，果冻，酱菜巴氏杀菌机，火腿肠和其他低温肉制品，果汁，巴氏杀菌机厂家，饮料，水果罐头，果酱，辣椒酱，豆瓣酱，豆蔻酱，葡萄酒，蓝莓汁，芥末酱腌海带，蘑菇，腌萝卜。酸奶巴氏杀菌机酸奶巴氏杀菌机原理（所有适合低温灭菌的食品均可使用巴氏杀菌机，巴氏杀菌消除有害细菌，保留有益菌。）巴氏杀菌机

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市源晟机械科技有限公司

### 诸城源晟机械巴士杀菌机特点

巴氏杀菌机采用食品级材料，无污染。输送稳定，江西巴氏杀菌机，速度可调，物料随传送带移动，避免损坏输送物料。噪音小，适合工作环境相对安静的场合。结构简单，易于维护。能耗低，使用成本低。本机采用水作为灭菌介质，分为灭菌段，预冷段和冷却段三部分。整体由SUS304不锈钢制成。温度和时间可根据包装的灭菌过程任意设定。操作方便，故障率低，加热方式采用锅炉蒸汽，特别适用于连续灭菌操作。采用手动和自控温度系统，水质快速升温，热量均匀，温差小，温度可调，适用于不同产品的连续巴氏杀菌。一个。加热部分：预热饮料进入加热杀菌部分，加热方式采用盘管加热，灭菌

温度可在65-95 之间调节，加热时上部喷嘴密度增加，有效\*致命有害细菌在饮料中，保留饮料b的味道和味道。预冷段：加热和消毒的饮料在冷却前进入预冷段，防止瓶子突然发热和淬火，引起大的温差开裂。预冷温度可在60至70 ° C范围内调节。 C。冷却部分：冷却产品符合灭菌要求，出口温度可在30-40 ° C范围内调节。使用巴氏杀菌机：对填充或装袋后的产品进行灭菌和处理，以达到规定的保质期。巴氏杀菌机

源晟巴氏杀菌机杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死wang。不同的细菌有不同的生长温度和耐热、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。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢。

灭菌时间：10-40min，可根据客户工艺来定。

灭菌温度：65度-95度可调

蒸汽压力：1-4kg

加工能力：根据用户需求设计

冷却方式：常温或强制冰水

运行速度：无级变速

网带宽度：500-2000mm

功率：5-25KW

耗气量：0.5-1.0m<sup>3</sup>/h

巴氏杀菌机

酱菜巴氏杀菌机-江西巴氏杀菌机-诸城源晟机械由诸城市源晟机械科技有限公司提供。诸城市源晟机械科技有限公司是一家从事“油炸机,清洗机,速冻机,巴士杀菌机,烘干机,风干机,”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“源晟机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城源晟机械在休闲食品加工设备中赢得了客户的信任，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进口速冻机，进口压缩机速冻设备，水产品速冻设备的厂家，欢迎来电咨询。