

酱菜巴氏杀菌机 河南巴氏杀菌机 诸城源晟机械

产品名称	酱菜巴氏杀菌机 河南巴氏杀菌机 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

诸城源晟巴氏杀菌机特点

诸城源晟巴氏杀菌机整机采用SUS304不锈钢材质加工制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定，巴氏杀菌机价格，该机运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养；解决了灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“随意性”加强了“一致性”，大大提高了灭菌的成功率。

该设备电源采用三相四线，其中一根双色线为零线，接上电源线后，先设定杀菌温度，在按杀菌按钮开始升温，温度升到设定的温度后自动停止工作，在工作工程中温度下降加热管自动工作，网带运行采用变频器单独控制网带运行速度，旋钮顺时针旋转为提高速度，反之速度降低。

巴氏杀菌机是一款自动低温杀菌设备，小型巴氏杀菌机，可实现杀菌-冷却，适用于袋装、酱腌菜、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、豆制品等食品领域的灭菌。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

源晟巴氏杀菌机特点

诸城源晟巴氏杀菌机采用SUS304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。巴氏杀菌机运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，河南巴氏杀菌机，易保养。巴氏杀菌机主要构

造分两段：杀菌段和冷却段。巴氏杀菌机可根据客户需求来量身定做，其输送带也可根据要杀菌的物品来单独设计。巴士杀菌是一种方法并不是用固定的设备，简而言之就是短时高温杀菌，温度在100°以下。一半是75° 15秒或者是61~63° 30分钟，主要是处理液态食品或者调味品。设备都是加热罐或者加热管路，还有就是包装后杀菌。巴氏杀菌机

诸城源晟机械主要生产、研制各种食品加工机械，产品主要包括：果蔬清洗设备、油炸设备、速冻设备、蒸煮漂烫设备、风干设备、烘干设备、巴士杀菌设备等多个系列产品。

产品特点：1，生产能力：500kg/h -1500kg/h²，速度可调，酱菜巴氏杀菌机，采用无级调速。
3，热烫温度控制，在80~95° C范围内自动调节。4.蒸汽消耗量：每吨待漂白的产品0.5T/h × 0.5Mpa.5。
热烫机的机筒可根据客户要求进行人工操作，制成绝缘层。
6，生产线布局为“一”型，也可以排列成“L”型。
7.生产线设备由不锈钢SUS304制成，但电机，轴承和其他标准除外，完全符合食品卫生标准。巴氏杀菌机

酱菜巴氏杀菌机-河南巴氏杀菌机-

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山东 潍坊,休闲食品加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城源晟机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城源晟机械更加美好的未来。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。