

海带丝巴氏杀菌流水线 制造商 诸城亿马机械

产品名称	海带丝巴氏杀菌流水线 制造商 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

本自动化生产线采用巴氏灭菌制作工艺，可用玻璃罐、马口铁罐及塑料周转箱装食品行业的客车灭菌。公司多年研制、生产巴氏灭菌设备，引进国外先进技术，精工打造，质量可靠，经验丰富，在国内，赢得广大用户信赖与支持。技术参数：灭菌时间：10-40min灭菌温度：65 -95 （可调）蒸汽压力：1-4kg
生产量：根据用户需求方案设计冷却方式：常温或强制冷水运行速度：无极变速输送皮带总宽：500-2000Mm功率：常温冷却8kw冷水冷却22kw耗气量：0.5-1.0M³/h电源：380v/50Hz总产值：0.55吨/小时（按杀菌时间5-十分钟）

1)减少蒸汽消耗，安徽巴氏杀菌流水线 制造商，蒸汽、雾化后的杀菌水在杀菌釜内马上进行热混和，提高升温降温的速度。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。2)马上升温间歇性制冷，制冷用水与加工工艺用水不碰触，避免了食品行业的二次污染，不用用于废水处理分析化学制剂。高温短时间杀菌。3)少量的加工工艺用水快速循环，快速保证订购杀菌温度。4)水从来不一样角度喷发，海带丝巴氏杀菌流水线 制造商，蒸汽、气体和水混和对流传热，造成的温度遍及。

亿马机械给您打造适合的设备，蔬菜漂烫巴氏杀菌流水线 制造商，公司配有的设计团队，真诚为您服务。具体需要根据工艺选择，尽量减少人工的使用，通过输送线、周转车等辅助设备，将车间的设备衔接成一条具有一定自动化水平的生产线，咸菜巴氏杀菌流水线 制造商，从而降低人工成本，提高生产效率和卫生标准，实现现代工业化加工。巴氏灭菌流水线哪家好,低温肉制品巴氏杀菌机,酱腌菜杀菌机,酸菜巴氏杀菌机,网带杀菌机我公司生产酱菜生产线设备，各类泡菜、酱菜、榨菜、酸菜、酱黄瓜、海带丝、

雪菜、腌菜等各类生产线。可以根据客户要求定做。 海带丝巴氏杀菌流水线 制造商- 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是山东 潍坊 ,果蔬加工设备的见证者,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。在诸城亿马机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创诸城亿马机械更加美好的未来。同时本公司还是从事净菜加工流水线,半成品蔬菜加工流水线,蔬菜加工流水线的厂家,欢迎来电咨询。