

利特食品机械 七台河八宝菜链板式巴氏杀菌机

产品名称	利特食品机械 七台河八宝菜链板式巴氏杀菌机
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市利特食品机械有限公司

巴氏杀菌线杀菌原理

巴氏杀菌流水线杀菌原理：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、较耐热的菌类，

杀菌温度:80-100 范围内任意设定;出水温度20-40

杀菌时间:8-40分钟

冷却时间:6-30分钟

适用于蔬菜杀青、腌渍菜、低温肉制品、酸奶等食品的灭菌。八宝菜链板式巴氏杀菌机，八宝菜链板式巴氏杀菌机

巴氏杀菌流水线特点八宝菜链板式巴氏杀菌机

巴氏杀菌生产线采用巴氏杀菌工艺，适用于巴氏杀菌八宝粥，乳饮料，果冻，罐头食品，泡菜，软包装低温肉，盒装，碗，玻璃，马口铁，周转盒装食品。消毒产品，食品泡菜，蔬菜，泡菜，饮料奶制品杀菌，也可用于蔬菜烫漂，烹饪和冷却设备，八宝菜链板式巴氏杀菌机生产厂家，具体请咨询我公司的技术人员。巴氏杀菌生产线的特点是性能特征: 1，适用于各种软包装产品2，轨道采用进口网络工程塑料，八宝菜链板式巴氏杀菌机多少钱，耐高温，不损坏包装材料; 3，温度调节采用进口自动温控系统; 4，设计灭菌和冷却中间过渡段，确保产品的味道; 5，所有轴承均采用进口防腐系统，确保设备使用寿命; 八宝菜链板式巴氏杀菌机

整机采用SUS304不锈钢制造，符合国家食品出口标准。输送稳定，速度可调，温度和时间可根据待消毒产品的要求进行调整。材料与传送带一起移动，并且制造商提供巴氏灭菌线以避免损坏传送的材料。结构简单，七台河八宝菜链板式巴氏杀菌机，易于维护。适用范围：本机主要用于酱菜，果蔬产品，低温肉制品等的杀菌，干燥。啮合装置由固定架，张紧装置，八宝菜链板式巴氏杀菌机哪家质量好，轴承座，主从轴两侧组成。链轮链，网带等组件。除轴承箱和链轮外，它还由不锈钢制成。加热系统由电加热，加热管，热电阻和温度控制仪表组成。罐中的加热管由不锈钢制成。八宝菜链板式巴氏杀菌机

利特食品机械-七台河八宝菜链板式巴氏杀菌机由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司位于诸城市土墙工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城利特机械在果蔬加工设备中享有良好的声誉。诸城利特机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城利特机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事斩拌机，食品斩拌机，蔬菜斩拌机的厂家，欢迎来电咨询。