

浓缩果汁杀菌设备生产厂

产品名称	浓缩果汁杀菌设备生产厂
公司名称	北京得昊力新科技发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市顺义区马坡镇石家营工业园区
联系电话	13793217507 13793217507

产品详情

杀菌机的原理特点介绍

杀菌机的原理是利用特定的巴氏杀菌方法来对产品进行杀菌的一种方式，其中杀菌机的特点根据细菌对环境的变化：温度低，细菌繁殖慢；温度高，繁殖快的特点对其进行杀菌。但温度太高，细菌就会灭亡。不同的细菌有不同的适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏杀菌法其实就是利用病原体不是很耐热的特点来对细菌进行杀灭的形式，其中杀菌机可以在适当的温度和果蔬清洗机将其全部杀灭。不过呢，经锅巴氏消毒之后，仍保留了有益的细菌，这也是杀菌机的原理特点。

北京得昊力新科技发展有限公司本着多年杀菌机行业经验，专注杀菌机研发定制与生产，先进的杀菌机生产设备和技術，建立了严格的产品生产体系，想要更多的了解，欢迎咨询图片上的热线电话！！！！

杀菌机设备的特点

北京得昊力新科技发展有限公司生产、销售杀菌机，以下信息由北京得昊力新科技发展有限公司为您提供。

1. 具有，结构紧凑美观，温度控制稳定等特点。
2. 控制方式：半自动控制、全自动控制（PLC控制，触摸屏显示）。该系统采用超高温处理方法，使液体乳饮料、果汁等达到严格的杀菌，进而转入无菌包装，其杀菌温度为135~140，保温时间仅4~5秒，从而尽可能的保持饮料乳品的原有营养的色泽风味。

3. 设备主要配置：物料泵、平衡桶、热水系统、温度控制及记录仪、电器控制系统等。
4. 自动配置：采用先进的电脑程序控制技术，按设定的工艺要求进行全过程生产运行控制，自带CIP清洗程序，进行自动清洗。
5. 本设备可根据用户对物料杀菌，保温，冷却的不同工艺的要求，进行单段、双段、多段形式的组合系统设计。
6. 半自动配置：操作运行的全过程是半自动控制的，操作人员可从控制面板上对各台泵及回流功能加以控制，浓缩果汁杀菌设备生产厂，由温度自动控制器来维持温度。杀菌温度在记录仪上有连续的纪录。

杀菌机概述

以下内容是北京得昊力新科技发展有限公司为您提供，希望对同行业的朋友有所帮助。

当今使用的杀菌程序种类繁多。“低温长时间”(LTLT)处理是一个间歇过程，如今只被小型乳品厂用来生产一些奶酪制品。“高温短时间”(HTST)处理是一个“流动”过程，通常在板式热交换器中进行，如今被广泛应用于饮用牛奶的生产。通过该方式获得的产品不是无菌的，即仍含有微生物，且在储存和处理的过程中需要冷藏。“快速杀菌”主要应用于生产酸奶乳制品。

浓缩果汁杀菌设备生产厂由北京得昊力新科技发展有限公司提供。北京得昊力新科技发展有限公司位于北京市顺义区马坡镇石家营工业园区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前北京得昊力在酒及饮料生产设备中享有良好的声誉。北京得昊力取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。北京得昊力全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。