

果酒灭菌设备 得昊力灭菌机 果酒灭菌设备厂家

产品名称	果酒灭菌设备 得昊力灭菌机 果酒灭菌设备厂家
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

杀菌机供应商概述

公司在根据国际食品机械行业的发展动向、结合我国的国情，在国内先开发了红外线UHT牛奶（无菌奶）生产线、UHT豆奶生产线，茶饮料冷灌装生产线、果蔬汁冷灌装生产线等自动化流水生产线。多项高新技术的应用，果酒灭菌设备厂家，使整条生产线的运行更加稳定，产品的品质及安全性得到了有力保障，该类生产线上的核心设备均实现了国产化，且不需要耗能很大的二次灭菌设备及耐热包装材料，果酒灭菌设备公司，大幅度降低了设备投资及产品综合成本。目前已有本公司提供的几百条生产线（牛奶、茶饮料、葡萄酒等）正在安全稳定的运转为企业创造着可观的经济效益，赢得了广大用户的信赖和赞誉。

鉴于目前国家食品安全问题突出，北京得昊力新科技发展公司愿与各食品企业继续精诚合作，共同为中国食品安全做出自己更大的贡献。

以上就是为大家介绍的全部内容，希望对大家有所帮助。如果您想要了解更多杀菌机的知识，欢迎拨打图片上的热线联系我们。

杀菌机的特点有哪些？

- 1.一般杀菌机也是根据环境的PH值不同而效用不同的，经过杀菌处理后的产品在无菌包装情况下，依然能够保证在常温下保持3~6个月，免除冷藏链；
- 2.全自动电脑控制，触摸液晶屏操作；产品热处理过程均匀；

3.效率较高，瞬时处理，保持产品的原有风味，果酒灭菌设备生产厂，并且使用高科技的PID温控系统，杀菌温度在记录仪上实时连续记录；

4.在物料流动过程中有自动清洗效果，节省了清洗的麻烦。

想要了解更多北京得昊力新科技发展有限公司的相关信息，欢迎拨打网站上的热线电话！

杀菌机的控制方式

控制方式：半自动控制、全自动控制（PLC控制，触摸屏显示）。该系统采用超高温杀菌，使液体乳制品、茶饮料、果汁等达到严格的灭菌，进而转入无菌包装，果酒灭菌设备，其杀菌温度为135~140℃，杀菌时间仅3~5秒，从而尽可能的保持饮料乳品的原有营养的色泽风味

期望大家在选购杀菌机时多一份细心。想要了解更多杀菌机的相关资讯，欢迎拨打图片上的热线电话！！

果酒灭菌设备-得昊力灭菌机-果酒灭菌设备厂家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为客户提供“红外线电脑超高温瞬时灭菌机”等业务，公司拥有“得昊力”等品牌，专注于酒及饮料生产设备等行业。，在北京市顺义区马坡镇石家营工业园区的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：张经理。