

西藏巴氏杀菌机 诸城华明机械 巴氏杀菌机厂家

产品名称	西藏巴氏杀菌机 诸城华明机械 巴氏杀菌机厂家
公司名称	诸城市华明食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区
联系电话	13853679369

产品详情

巴氏杀菌机巴氏杀菌机-设备该机特点： 整机采用SUS304不锈钢，温度、速度可根据工艺要求设定，该机运行平稳，不锈钢带强度高伸缩性小，不易变形，易保养，操作机维护方便等特点，与目前土法（杀菌池）相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在98°内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，是蔬菜食品加工行业的理想设备。在食品、饮料、制药等行业中，巴氏杀菌机哪家好，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由“高温水为介质”杀菌后，再由传送带带入冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求。本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于腌渍菜、低温肉制品、酸豆奶制品、果冻等食品饮料的低温灭菌。工艺流程：杀菌—冷却—清洗—干燥，可配备杀菌曲线记录仪监控和生产过程，达到自动，安全卫生的生产目的。

巴氏杀菌机

华明食品机械有限公司位于山东省诸城市，巴氏杀菌机厂家，被誉为“中国龙城、舜帝故里”。其食品机械制造业规模大、基础雄厚、配套能力强！华明食品机械从事食品机械的研发和制造，主要产品有：油炸机、油炸设备、油炸流水线、果蔬清洗机、气泡清洗机、巴氏杀菌机、多层烘干机、风干机、夹层锅、风淋室等多种产品，产品可广泛用于蔬菜类、水果类、肉食类等诸多食品行业，也可根据客户需求研制各种食品机械。网带式巴氏灭菌机 设备简介

杀菌、冷却机是我公司吸收国外先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的生产工艺需要研制成功的集灭菌、冷却、风干(烘干)于一体的新型产品。该系列杀菌、冷却机采用不锈钢制作，先进的控制仪表。有造型美观，操作及维护方便等特点，与目前土法(杀菌池)相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在98度内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，本产品完全符合GM P，HACCP的认证要求，是蔬菜肉禽制品加工行业的理想设备。

在食品、饮料、制药等行业中，西藏巴氏杀菌机，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，巴氏杀菌机哪里买，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由“高温水为介质”杀菌后，再由另一条传送带带入冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求

，后面接着进入连续风干线可直接装箱。该系列设备连续运转，已灭菌的包装产品被源源不断送入下一道工序。

巴氏杀菌机完全符合GMP，HACCP的认证要求，卫生，是蔬菜食品加工行业的理想设备。在食品、饮料、制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，细菌繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的适宜生长温度和耐热、耐冷能力。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。

西藏巴氏杀菌机-诸城华明机械-巴氏杀菌机厂家由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂在肉制品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城华明机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：据松华。同时本公司还是从事毛辊清洗机，连续式毛辊清洗机，多功能毛辊清洗机的厂家，欢迎来电咨询。