

蔬菜包巴士氏杀菌机 菜肴包巴士杀菌机 植物饮料枣汁巴士氏灭菌机

产品名称	蔬菜包巴士氏杀菌机 菜肴包巴士杀菌机 植物饮料枣汁巴士氏灭菌机
公司名称	诸城市光锐机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:光锐 型号:gr8000 产地:潍坊
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道龙都工业园
联系电话	13395362138 13395362138

产品详情

自热火锅蔬菜包巴士杀菌机 菜肴包巴士杀菌机 巴士杀菌设备生产厂家

年糕巴士杀菌流水线 全自动巴士杀菌流水线

竹笋巴士杀菌设备 玉米巴士杀菌设备 枸杞巴士杀菌设备

大枣巴士杀菌设备 酱腌菜巴士氏杀菌机

隧道式巴士氏杀菌机 蒸汽加热巴士杀菌设备

年糕巴士氏杀菌机 酸奶巴士杀菌机 光锐机械巴士氏杀菌机 诸城市光锐杀菌设备

设备简介

巴士氏杀菌机适用于各种类型低温肉食制品、水果罐头、果汁饮料、蔬菜汁饮料、酱腌菜、酱菜、盐渍菜、腌渍菜、大酱、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、果冻、豆制品、奶制品等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装的酱菜、酱腌菜、果酱、罐头包装物的灭菌。巴士氏杀菌机还适用于水果山野菜及其它特种果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

软包装巴士氏杀菌

名称：多功能巴氏杀菌蒸煮机

又名：低温杀菌机，酱菜杀菌机，软包装杀菌机，水浴式杀菌冷却机，巴氏杀菌流水线，蒸汽杀菌机，组合式杀菌机，喷淋式杀菌机，滚杠杀菌，水果软罐头杀菌机，果蔬漂烫机，水产剥壳预煮机，豆制品连续碱卤煮机，煮肉流水线。

巴氏杀菌机巴氏杀菌机又称低温杀菌机，主要性能是保证产品的原味，杀菌但不改变品质，是杀菌设备中应用较为广泛的一种设备。巴氏杀菌机为流水线式，在有效的节省人工的同时，提高生产力。灭菌设备深受广大中小企业的青睐。巴氏杀菌机设备是用蒸汽或者电把水槽子里面的水加热到60-95°之间，杀菌时间达到20-30分钟后，产品里面的细菌杀死，能刚好好的保存产品。热效率高、加热功率大，可完全满足大容积、连续生产的要求。其采用的盘式加热管形式，既保证了足够的热交换面积又可拉开管距，极大的方便了清洗、清渣的工作需求。产量高。本机设计为连续投料、连续出料形式，蒸煮区域长。网带无极调速或变频调速，从而满足不同的产品加热时间和产量要求。出料快捷，并可通过变频器加以调节，以适应下道工序的要求。集汽罩和网带侧板采用连体提升设计，可保证在清理锅体时，有足够的清理空间。同时，锅体采用分部斜锥台设计，设有排水口，便于清洗时排渣处理。巴氏杀菌机杀菌后都配有冷却段，将杀菌后的产品迅速冷却，可根据要求配振动筛与风干机，冷却完后的包装袋上有大量水分，使用振动筛与风干机结合吹干包装袋上面包装袋都很大的产品，在杀菌的过程中一定要主要设备的承重量，我公司加工的杀菌设备从杀菌、冷却、到风干一次完成，操作简单方便。整机采用优质SUS304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，不锈钢滚杠强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。彻底解决了灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“随意性”加强了“一致性”，大大提高了灭菌的成功率。

适用范围

本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于玻璃瓶、马口铁罐及周转箱装食品的巴氏杀菌。

可根据客户要求连入清洗风干线可直接装箱。

技术参数

灭菌时间：4-40min（可调）

灭菌温度：65 -98 （可调）

蒸汽压力：1-4kg

加工能力：根据用户需求设计

冷却方式:常温水或强制冰水

网带宽度：500-2000mm（可根据用户要求订做）

耗气量：0.5-1.0m³h

功率：根据设备型号选配

电源：380v/50hz

小产量：0.55吨/小时（按杀菌时间5-10分钟）

公司简介：

诸城市光锐机械有限公司位于山东半岛南部沿海开放城市、被誉为中国“恐龙之乡”的诸城市，毗邻青岛经济技术开发区，东距青岛港100公里，南距日照港70公里，铁路、高速公路四通八达。诸城市光锐机械有限公司是国内一家主要产品有全自动连续拉伸膜热成型真空包装机，滚动式真空包装机，蔬菜清洗机，风干机，洗袋机，巴氏杀菌流水线，食品输送机等设备。我公司以先进的技术、精良的加工和检测设备，可靠的制造质量、严密的体系和更完善的售后服务，赢得了越来越多的顾客。信用和真诚是企业的财富，我们以真心对待每一位已经或将要成为我们顾客的您。公司遵循“以质量为根，以诚信为本”的生产经营理念，脚踏实地稳步发展，为广大用户提供优质的产品和售后服务，本着“做精、做专、做强”的企业目标，力求成为中国食品加工设备研发领域里具有实力的企业之一。