

新疆酱菜巴氏杀菌设备 酱菜巴氏杀菌设备价格 诸城市鑫品机械

产品名称	新疆酱菜巴氏杀菌设备 酱菜巴氏杀菌设备价格 诸城市鑫品机械
公司名称	诸城市鑫品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道岳家铁沟
联系电话	13675363377 13675363377

产品详情

- 1、适用于加工各种袋装及罐装产品，如野菜、水煮菜、肉类、钗头或软包装等杀菌
- 2、生产能力：300kg/h-1500kg/h
- 3、速度可调，采用无级调速。
- 4、杀菌温度控制，自动在80~95 范围内调节。
- 5、耗蒸汽量：每杀菌一吨产品需0.5T/h × 0.5Mpa.
- 6、网带式巴氏杀菌机筒体可根据客户要求制作保温层，酱菜生产设备，以便人员操作。酱菜巴氏杀菌设备

本机以热水为介质，分杀菌槽、冷却槽两部分。整体采用不锈钢制作，酱菜巴氏杀菌设备哪家好，无极变频调速、噪音低、运行平稳，可根据包装物的要求对温度和时间进行任意调整。该机结构紧凑、操作方便、故障率低，加热方式采用锅炉蒸汽或锅炉热水，特别适合连续杀菌，质量也请您放心，我们有好的售后服务，希望和每一位客户长期合作。

杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，菌就会灭亡。不同的菌有不同的生长温度和耐热、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。酱菜巴氏杀菌设备

产品特点

1.专为实验用巴氏杀菌灌装机全新设计的自动控制设计，包括热水系统，可选择保温管，可调节灭菌温度和保温时间。具备体积小，新疆酱菜巴氏杀菌设备，操作方便。

2.杀菌时间，流量可控，7寸液晶触摸控制屏，操作简单易懂。

3.外壳全不锈钢制作，酱菜巴氏杀菌设备多少钱，美观，大方。

4.介质接触部分采用全卫生级材质。

5.温度检测采用高精度传感器，杀菌温度可靠。

6.关键部件均采用进口品牌。确保系统的长时间运行。酱菜巴氏杀菌设备

新疆酱菜巴氏杀菌设备-酱菜巴氏杀菌设备价格-诸城市鑫品机械由诸城市鑫品机械有限公司提供。诸城市鑫品机械有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城市鑫品机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市密州街道岳家铁沟，联系人：庄经理。