

乳饮料灭菌机公司的行业须知

产品名称	乳饮料灭菌机公司的行业须知
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

杀菌机的工作流程

杀菌机的工作流程是加热、杀菌、冷却这三个大的步骤组成，其中杀菌机在杀菌的时候也可以配备杀菌效果记录仪，能够事实的监控杀菌机的杀菌过程，同样的这样做的目的还能够提升杀菌机的工作效率。

期望大家在选购杀菌机时多一份细心，少一份浮躁，不要错过细节疑问。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！！！！

杀菌机的PU值

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。

PU值（Pasteurization unit），即巴氏灭菌单位，用来描述杀菌深度（一个PU值对应60℃下1分钟引起的灭菌效应）。用酒生产来举例，杀菌深度能够影响酒的保质期和味道，如果杀菌深度不够或者过度，都会对酒的保质期和风味产生影响。所以在生产过程中，乳饮料灭菌机公司，要将PU值控制在规定范围内，避免生产出的酒风味不佳。实际生产中，在保证生物稳定性的前提下，PU值应该尽可能降低。使用杀菌机进行杀菌时，其控制系统能将PU值UI杀菌温度、杀菌时间联系在一起。

故杀菌机在对酒进行杀菌时，PU值不需要操作人员直接控制。操作人员只需要在杀菌之前给出需要的PU值即可，杀菌机会根据PU值自动计算不同区域的产品需要的杀菌温度和杀菌时间，PU值会实时显示，在整个杀菌过程中，机器会自动调节温度，以保证PU值处在某个区间内。

杀菌机怎么清洁保养？

杀菌机在整个使用过程中，一定要保证正常使用、及时清洗、定时保养。只有正常完成了这些步骤，才能够保证杀菌机的使用寿命能更长久，保证杀菌机能够正常进行杀菌。

- 1、每天在使用杀菌机之前先检查线路是否正常，只有线路完全正常，才能保证杀菌机能够正常使用。线路不好，可能会导致杀菌机无法正常使用，严重的话甚至会危及人身。
- 2、杀菌机在使用锅之后，要及时进行清洁，保证设备的干净程度。否则在下一次使用杀菌机的时候，会导致杀菌效果受到影响，不仅效率变低，而且效果也会变差。

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，欢迎拨打图片上的热线电话！

乳饮料灭菌机公司的行业须知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是一家从事“红外线电脑超高温瞬时灭菌机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“得昊力”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使北京得昊力在酒及饮料生产设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！