

大型巴士杀菌线商用酸笋料包杀菌机油菜香菇豆角蔬菜漂烫杀青机

产品名称	大型巴士杀菌线商用酸笋料包杀菌机油菜香菇豆角蔬菜漂烫杀青机
公司名称	诸城冠德机械科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市南湖生态经济发展区环湖西路与横三路交叉口北侧
联系电话	15689232391

产品详情

巴氏灭菌机

(1) 用途：将包装后的产品进行巴氏灭菌工艺处理。

(2) 特点：采用食品级材料安全可靠、无污染。输送平稳，速度可调，物料随输送带的行进运动，能够避免对输送物的损坏。噪音较小，适合于工作环境要求比较安静的场合。结构简单，便于维护。能耗较小，使用成本低。本机以热水为介质，分杀菌槽、冷却槽两部分。可整体采用不锈钢制作，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，特别适合连续杀菌作业。设备采用手自控温系统，水质升温快、受热均匀、温差小、温度可调，适合于不同产品的连续性巴氏灭菌。水浴式灭菌功能可有效的将物料均衡的混合在介质水中，提供了对物品的杀菌效果，可调速式输送系统可有效的控制产品的灭菌时间，合格的完成产品的灭菌工艺。

(3) 巴氏杀菌机适用范围：

巴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。

(4) 技术参数：

外型尺寸：8000*2450*1450mm（不含外接蒸汽管道，从锅炉到设备管道不含）

电源：380V /50Hz

灭菌时间：15-90分钟

灭菌温度：35 -100 可调

运行速度：变频调速

耗气量：0.5-1.5m³/h

网带有效宽度：2000mm