

富瑞德食品机械 牛奶巴氏杀菌机 佳木斯巴氏杀菌机

产品名称	富瑞德食品机械 牛奶巴氏杀菌机 佳木斯巴氏杀菌机
公司名称	诸城市富瑞德机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南环路中段金惠园小区南
联系电话	13806496781

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市富瑞德机械有限公司

设计杀菌冷却中间过渡段，巴氏杀菌机报价，确保产品的口感;所有轴承采用进口防腐蚀系统，保证设备的使用寿命;特点是在生产过程中实现了自动化和流水作业，减省了人工环节，提高了产能，节约了成本。该设备同样也适用于禽蛋、肉类、鱼类、贝壳等的卤制和熟化，以及酱菜、水果、菌类等罐头的杀菌。加工能力；根据客户要求设计 运行速度；无级调速 功率；3kw冰水冷却22kw 主体材质；不锈钢厚度；2 mm 支撑部分材质；工业方管（不锈钢）

杀菌段、冷却段、风干段，佳木斯巴氏杀菌机，材质全为304不锈钢。

巴氏杀菌法，亦称低温消毒法，蔬菜巴氏杀菌机价格，冷却杀菌法，牛奶巴氏杀菌机价格，是一种利用较低的温度既可杀灭病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法，常常被广义的用于定义需要杀各种病原菌的热处理方法。

可杀各种生长型致病菌，灭菌效率可达97.3%-99.9%。消毒后残留的只是部分嗜热菌耐热性菌以及芽孢等，但这些菌多数是乳酸菌，乳酸菌不但对人无害反而有益健康。

杀菌功能介绍：米线杀菌机海参低温杀菌机适用于腌制蔬菜，低温肉制品，酸奶，果冻等软包装食品和

饮料的公交杀菌。在灭菌的同时，有效地改善了食品的质量，并且材料的颜色具有吸引力并且味道。巴氏杀菌机巴氏杀菌巴氏杀菌机全自动滚筒式巴氏灭菌机采用SUS304不锈钢制成。灭菌温度和速度可根据工艺要求设定。机器运行平稳，噪音低。灭菌功能特点：1. 整机采用SUS304不锈钢2.温度和速度可根据工艺要求设定。

富瑞德食品机械(图)-牛奶巴氏杀菌机价格-佳木斯巴氏杀菌机由诸城市富瑞德机械有限公司提供。诸城市富瑞德机械有限公司在清洗、清理设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，富瑞德食品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**。相关业务欢迎垂询，联系人：林经理。