

巴氏鲜奶杀菌设备 天津巴氏鲜奶杀菌设备 得昊力灭菌机

产品名称	巴氏鲜奶杀菌设备 天津巴氏鲜奶杀菌设备 得昊力灭菌机
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

杀菌机的特点有哪些？

- 1.一般杀菌机也是根据环境的PH值不同而效用不同的，经过杀菌处理后的产品在无菌包装情况下，巴氏鲜奶杀菌设备价格，依然能够保证在常温下保持3~6个月，免除冷藏链；
- 2.全自动电脑控制，触摸液晶屏操作；产品热处理过程均匀；
- 3.效率较高，瞬时处理，天津巴氏鲜奶杀菌设备，保持产品的原有风味，巴氏鲜奶杀菌设备多少钱，并且使用高科技的PID温控系统，杀菌温度在记录仪上实时连续记录；
- 4.在物料流动过程中有自动清洗效果，节省了清洗的麻烦。

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，欢迎拨打网站上的热线电话！

杀菌机的原理

以下以管式杀菌机为例

红外线瞬时超高温杀菌机是一种当设备达到一定温度然后让其在特定的温度下对产品中的细菌进行杀灭，它可以通过细菌的繁殖生存习性对其进行灭杀，其实细菌在温度低的情况下繁殖的也是很慢的，只有在温度合适它们繁殖的时候繁殖的速度才会变快，如果温度高的情况下，细菌也是难逃的，不过有意思的是不同种类的细菌在不同的温度下的耐热和耐冷能力也是不一样的，而管式杀菌机就是根据这个原理

对其进行杀灭的效果。

红外线瞬时超高温杀菌机主要应用的行业是各种乳品、果汁、饮料、糖浆、酱油、酒类、醋类、药液进行热处理，设备主要由物料系统、热水系统、冷却系统等几部分组成。而且各部分已经集中组装在一起，使结果紧凑、占地面积小、易于运输和安装。管式杀菌机的特点是能够配有人机操作界面，操作简便：自动化程度高：整个系统控制采用半自动或全自动PLC及触摸屏界面操作，人机界面简单易懂，只需按启动按钮，巴氏鲜奶杀菌设备报价，设备的CIP清洗、设备自动杀菌到物料(奶)杀菌整个过程实现自动控制。不需其他辅助操作。

在这种杀菌的工艺下，能够让产品不会受到细菌造成的二次污染问题，也可以大大的延长食品行业的保质期，让产品能够更加长久。

想要了解更多杀菌机的相关信息，欢迎拨打图片上的热线电话！

得昊力杀菌机的功能特点

以下是北京得昊力新科技发展有限公司为您一起分享的内容，北京得昊力新科技发展有限公司生产杀菌机，欢迎新老客户莅临。

五大功能：均质前预热、灭菌保鲜、出料冷却、自动清洗、管道消毒。

与传统蒸汽灭菌机相比的优点：

降低设备投资：50-70%

降低产品成本：40-60%

节省人力：1-2倍

节约厂地：90-95%

可实理无污染绿色工厂

灭菌温度高时间短、减少营养损失

采用高新技术代替传统灭菌方法

巴氏鲜奶杀菌设备多少钱-天津巴氏鲜奶杀菌设备-得昊力灭菌机由北京得昊力新科技发展有限公司提供。巴氏鲜奶杀菌设备多少钱-天津巴氏鲜奶杀菌设备-得昊力灭菌机是北京得昊力新科技发展有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：邵经理。