

浙江豆制品灭菌机“本信息长期有效”

产品名称	浙江豆制品灭菌机“本信息长期有效”
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

得昊力杀菌机的优势

该机技术国际，获得国际金奖，采用先进的电脑智能控温系统及红外线发热系统，供给灭菌体的红外线辐射温度是锅炉蒸汽温度的2倍以上，灭菌温度控制精度在±0.2 °C以内。具有均质前预热、预杀菌和灭菌后冷却系统，CIP清洗系统。用该设备生产的奶产品质量稳定，达到国际乳品标准。

主要应用于 牛奶、豆奶、乳饮料、乳酸菌饮料、果汁饮料、茶饮料、各种酒类、酱油、醋、保健饮品、中药液等。

想了解更多关于杀菌机的相关资讯，请持续关注本公司。

杀菌机——类型介绍

以下内容由北京得昊力新科技发展有限公司为您提供，今天我们来分享杀菌机的相关内容，希望对行业的朋友有所帮助！

以下主要介绍：瞬时高温杀菌机

瞬时高温杀菌机利用板式换热器实现啤酒与热水的换热，使啤酒瞬间加温到啤酒的巴氏杀菌温度，并经过恒温杀菌后再经过冷媒介质降至原有温度。通过瞬间加温、保温和降温的过程使啤酒完成巴氏杀菌，达到杀菌25pu值，并可使啤酒中的CO₂含量和啤酒口味保持不变。适用于扎啤酒灌装前配套使用，生产出的啤酒基本上保持了鲜啤酒原有的风味。

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，豆制品灭菌机价格，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，设备的CIP清洗、设备自动杀菌到物料(奶)杀菌整个过程实现全自动控制。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！

浙江豆制品灭菌机价格“本信息长期有效”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从事“红外线电脑超高温瞬时灭菌机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：邵经理。