

森岳机械 真空包装食品巴氏杀菌机图片 真空包装食品巴氏杀菌机

产品名称	森岳机械 真空包装食品巴氏杀菌机图片 真空包装食品巴氏杀菌机
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市森岳机械有限公司

巴氏杀菌机是一款低温杀菌设备，经过巴氏杀菌后的食品能保持原来的质量，保存期长，更有益于长期性存储和运送，真空包装食品巴氏杀菌机原理，是食品类生产商不可少的一种设备。

巴氏杀菌设备选用水浴式杀菌加工工艺，自动温度控制，温度可在98C°内自动管控，温度匀称、确保杀菌品质，自动温度控制选用保护装置，真空包装食品巴氏杀菌机，使用安全。设备304不锈钢制作，不生锈，不会污染产品，保障产品的杀菌质量。输送设备选用网带输送，变频调速，连续生产，缓解劳动强度，提高生产效率。

酱菜类杀菌，如榨菜、咸菜、泡菜、酸菜等，用真空袋密封后置于略高于85摄氏度的热水中杀菌，时间大约15分钟到20分钟左右，就可以起到长期保鲜的作用。根据产品的实际情况，真空包装食品巴氏杀菌机厂商，包装袋子的尺寸和厚度有所不同，小规格不厚的产品杀菌时间短些，大规格较厚的杀菌时间长些。

巴氏杀菌机杀菌温度在100°之内自由调节，杀菌时间变频控制，速度可调，杀菌介质为水，以

巴氏杀菌工艺为设备制造原理，通过杀菌后的食品，即能起到杀菌效果，又能保证营养成分不在较大温度范围内波动，真空包装食品巴氏杀菌机图片，保持食品原有的品质，达到对食品不加防腐剂和添加剂，而延长保质期，从而保护了人们的生命的健康。

巴氏杀菌机是根据巴氏杀菌原理制作而成，是对于需要低温杀菌食品的一种灭菌机器，例如酱菜、蛋制品、蔬菜汁、果汁等，如果用高温杀菌，就会破坏了食品本身的品质和口感，要想保留食物本身的品质、又能杀菌，就需要选择低温巴氏杀菌设备。

我公司生产的巴氏杀菌机有水浴式巴氏杀菌和喷淋式巴氏杀菌两种方式，真空软包装食品如酱菜、果汁饮料、蔬菜汁、奶制品、蛋制品等食品用水浴式巴氏杀菌机，玻璃瓶装食品如水果罐头、果汁饮料、果酒等适合用喷淋式巴氏杀菌机。

森岳机械-真空包装食品巴氏杀菌机图片-真空包装食品巴氏杀菌机由诸城市森岳机械有限公司提供。“果蔬清洗漂烫蒸煮设备,巴氏杀菌设备,肉品加工设备,真空包装等”选择诸城市森岳机械有限公司，公司位于：山东诸城市龙都工业园，多年来，诸城森岳机械坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城森岳机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事毛辊清洗机，毛辊去皮清洗机，土豆毛辊去皮清洗机的厂家，欢迎来电咨询。