

# 食品巴氏杀菌机 巴氏杀菌线水浴式杀菌机饮料巴氏杀菌设备

产品名称	食品巴氏杀菌机 巴氏杀菌线水浴式杀菌机饮料巴氏杀菌设备
公司名称	诸城市光锐机械有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:光锐 型号:gr8000 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道龙都工业园
联系电话	13395362138 13395362138

## 产品详情

什么是巴氏杀菌机 巴氏杀菌机工作原理 巴氏杀菌机工作视频

巴氏杀菌机又称低温杀菌机，主要性能是保证产品的原味，杀菌但不改变品质，是杀菌设备中应用较为广泛的一种设备。巴氏杀菌机为流水线式，在有效的节省人工的同时，提高生产力。灭菌设备深受广大中小企业的青睐。

### 巴氏杀菌机

设备是用蒸汽或者电把水槽里面的水加热到60-95°之间，杀菌时间达到20-30分钟后，产品里面的细菌杀死，能刚好的保存产品。热效率高、加热功率大，可完全满足大容积、连续生产的要求。其采用的盘式加热管形式，既保证了足够的热交换面积又可拉开管距，极大的方便了清洗、清渣的工作需求。产量高。本机设计为连续投料、连续出料形式，蒸煮区域长。网带无极调速或变频调速，从而满足不同的产品加热时间和产量要求。出料快捷，并可通过变频器加以调节，以适应下道工序的要求。集汽罩和网带侧板采用连体提升设计，可保证在清理锅体时，有足够的清理空间。同时，锅体采用分部斜锥台设计，设有排水口，便于清洗时排渣处理。巴氏杀菌机杀菌后都配有冷却段，将杀菌后的产品迅速冷却，可根据要求配振动筛与风干机，冷却完后的包装袋上有大量水分，使用振动筛与风干机结合吹干包装袋上面包装袋都很大的产品，在杀菌的过程中一定要主要设备的承重量，我公司加工的杀菌设备从杀菌、冷却、到风干一次完成，操作简单方便。

整机采用优质sus304不锈钢制作，减少污染，确保卫生连续，无级调速，蒸煮时间与温度、速度可任意调节。

该机运行平稳，噪音低。适用各种食品的蒸煮与漂烫；另外还适合低温产品的巴氏杀菌；产品规格可根据客户要求订制，蒸煮箱体、冷却箱体、冷却箱体长度与宽度可任意选定。温度可任意设定、自动控制、保持恒定温度、自动记录；采用强制驱动、缩短蒸煮时间、能使产品内温度均匀、保证蒸煮质量；采

用提升机输送、减轻劳动强度，节约开支；采用提升机与蒸煮槽同步机构，实现自动输送。