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子里面的水加热到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。