

诸城森岳机械 软包装肉制品灭菌设备原理 软包装肉制品灭菌设备

产品名称	诸城森岳机械 软包装肉制品灭菌设备原理 软包装肉制品灭菌设备
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

食品巴氏杀菌机利用巴氏杀菌原理制作而成，杀菌温度在100°之内可调，加热方法有蒸汽加热、高温导热油加热和电加热可选，适用于酱菜杀菌、果汁饮料杀菌、果冻杀菌、蛋制品杀菌、奶制品杀菌等，需要低温杀菌的产品都可使用。

巴氏灭菌机设备参数：（设备按客户需求定制）

灭菌时间：16-40min

灭菌温度：65 -99 可调

加工能力：根据用户需求设计

运行速度：无级调速

网带宽度：500-2000mm

功率：根据设备大小而定

电源：380v/50HZ

食品杀菌是食品储存不可少的一步工序，不同的食品需要不同的杀菌方式，软包装肉制品灭菌设备图片，肉品的杀菌和果蔬产品的杀菌就需要不同的杀菌设备，肉品的杀菌需要高温杀菌才能达到更好的杀菌效果，而果蔬产品的杀菌，如果温度过高杀菌，菌群杀掉的同时，软包装肉制品灭菌设备，食品也失去了应有的质量，口感也大加折扣。

需要低温杀菌的产品有，比如酱菜、香菇酱、玉米罐头、果汁饮料、乳制品、豆制品、乳品饮料、调味品等，这些产品杀菌用巴氏杀菌机效果好，巴氏杀菌机杀菌温度不超过100°，采用水浴式灭菌方式，产品在加热好的水中杀菌后进入冷却段进行均匀冷却，然后进入下到工序。

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，软包装肉制品灭菌设备厂家，保存期长，更有益于长期性存储和运送，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，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。

诸城森岳机械-软包装肉制品灭菌设备原理-软包装肉制品灭菌设备由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城森岳机械-软包装肉制品灭菌设备原理-软包装肉制品灭菌设备是诸城市森岳机械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：刘经理。同时本公司还是从事真空滚揉机，变频真空滚揉机，全自动真空滚揉机的厂家，欢迎来电咨询。