

手剥笋加工设备 竹笋巴士杀菌流水线 方竹笋清洗机巴氏杀菌机

产品名称	手剥笋加工设备 竹笋巴士杀菌流水线 方竹笋清洗机巴氏杀菌机
公司名称	诸城市光锐机械有限公司
价格	50000.00/台
规格参数	品牌:光锐 型号:gr5000 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

做过多家竹笋企业，有丰富的经验

竹笋巴士杀菌机 竹笋巴士杀菌流水线竹笋加工设备漂烫机

设备简介

巴氏杀菌机适用于各种类型低温肉食制品、水果罐头、果汁饮料、蔬菜汁饮料、酱腌菜、酱菜、盐渍菜、腌渍菜、大酱、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、果冻、豆制品、奶制品等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装的酱菜、酱腌菜、果酱、罐头包装物的灭菌。巴氏杀菌机还适用于水果山野菜及其它

特种果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

软包装巴氏杀菌

名称：多功能巴氏杀菌蒸煮机

又名：低温杀菌机，酱菜杀菌机，软包装杀菌机，水浴式杀菌冷却机，巴氏杀菌流水线，蒸汽杀菌机，组合式杀菌机，喷淋式杀菌机，滚杠杀菌，水果软罐头杀菌机，果蔬漂烫机，水产剥壳预煮机，豆制品连续余碱卤煮机，煮肉流水线。

巴氏杀菌机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，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，不锈钢滚杠强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。彻底解决了灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“随意性”加强了“一致性”，大大提高了灭菌的成功率。

适用范围

本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于玻璃瓶、马口铁罐及周转箱装食品的巴氏杀菌。

可根据客户要求连入清洗风干线可直接装箱。

技术参数

灭菌时间：4-40min（可调）

灭菌温度：65 -98 （可调）

蒸汽压力：1-4kg

加工能力：根据用户需求设计

冷却方式:常温水或强制冰水

网带宽度：500-2000mm（可根据用户要求订做）

耗气量：0.5-1.0m³h

功率：根据设备型号选配

电源：380v/50hz

产量：0.55吨/小时（按杀菌时间5-10分钟）