

海参预煮流水线 果板果冻低温杀菌灭菌设备

产品名称	海参预煮流水线 果板果冻低温杀菌灭菌设备
公司名称	诸城市欧通食品机械有限公司
价格	26000.00/台
规格参数	品牌:欧通 电压:380v 材质:304不锈钢
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路5308号（注册地址）
联系电话	13465360111

产品详情

全自动巴氏杀菌流水线整机采用SUS304不锈钢制作，蒸煮温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，伸缩性小，不易变形，易保养。水温由温控仪自动控制，速度采用变频调速。

海参预煮流水线 果板果冻低温杀菌灭菌设备价格为26000元/台，品牌 欧通，电压 380v，功率 2.5kw，产品服务介绍

产品介绍

欧通海参预煮流水线、果板果冻低温杀菌灭菌设备采用了先进的技术和材料，对于海参、果汁、果冻、蔬菜等食品的预煮、灭菌、杀菌处理，有着显著的效果，具有高效、节能、安全、卫生等特点，为食品加工厂和食品厂家提供了一种完美的解决方案。

欧通海参预煮流水线、果板果冻低温杀菌灭菌设备操作简单、结构紧凑、占地面积小，操作安全、易于维护，使用寿命长。欧通食品机械有限公司引领同行的多年技术沉淀和沟通，成功打造了该产品，得到了行业内消费者的愉悦赞誉。

欧通海参预煮流水线、果板果冻低温杀菌灭菌设备价格较为实惠，当使用产品的情况下，相对其能力，更加的具有成本优势，欢迎广大消费者前来选购。

运用方法

1. 启动供水系统和冷却系统，使用高压水进行清洗。
2. 在主机上方放置要添加的清洁剂，并启动主机进行清洗。

3. 进行产品处理时，首先将产品放在上面的传输带上，按照程序进行处理，按需关闭加热、灭菌设备等部位。

4. 在完成加工处理后，关闭主机并进行清洗维护。

技术优势

1. 海参预煮流水线、果板果冻低温杀菌灭菌设备外壳采用304全不锈钢制作，美观大方、坚固耐用。

2. 设备内部热交换系统采用了仿生学设计，致力于*大程度上降低能耗。

3. 设备加热部位采用高效、低功耗的特殊机型。

4. 设备结构紧凑，便于移动和安装。

常见问题解答

1. 安装该设备需要注意什么问题

答 设备安装需要平整稳固的基础，确保设备正常使用，除此之外需要注意安装时保持良好的绝缘以及强制通风。

2. 灭菌处理后，产品到达哪个温度，是否安全

答 我们的产品采用低温灭菌处理技术，处理后的产品达到净饮用水标准，完全安全可靠。

3. 这种灭菌设备的运转噪音是否大

答 我们研制的设备噪音小于50db，方便维修保养，以及方便消费者使用。