

果酱巴氏杀菌流水线 亿马食品机械

产品名称	果酱巴氏杀菌流水线 亿马食品机械
公司名称	诸城市亿马机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道黄疃工业园区
联系电话	18765620119 18765620119

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市亿马机械有限公司

果酱巴氏杀菌流水线

喷洒巴氏灭菌特性：1、机器设备声卡机架全不锈钢加工，果酱巴氏杀菌流水线，总体结构紧凑，表面环境卫生美观大方；2、塑料输送带链板输送机，可长时间运行在高温下（98），短期内高温104；3、实芯锥型广角镜头喷头，总流量分布匀称平稳，果酱巴氏杀菌流水线制造商，温度场稳定；4、多种多样动能余热回收技术性开发利用，环保节能，环境保护；5、温度感应器，测量精度高，可达±0.5；6、多步骤组成，加工工艺有效，可解决各种原材料；7、温度选用触摸屏。8、总解决时长变频式操纵，可依据生产流程调节；9、对外包装为非环形的PP瓶、包装袋、房顶纸箱、玻璃瓶子、罐头瓶等商品配备全自动出入料组织，果酱巴氏杀菌流水线厂商，与自动化技术运输生产流水线联接衔接成功；10、能为客户给予热分布测试服务，应用数据管理系统，线上全程检测生产过程中的温度转变。

果酱巴氏杀菌流水线

果酱巴氏杀菌流水线

巴氏杀菌机了灭菌全过程中由于自动化技术水平低而产生的“随多种类型超低温肉类产品灭菌、香肠灭菌、火腿肠灭菌、罐头灭菌、果肉饮料灭菌、蔬果汁饮品灭菌、酱腌菜灭菌、酱菜灭菌、碱发菜灭菌、腌制菜灭菌、东北大酱灭菌、大根灭菌、酸菜灭菌、咸菜灭菌、山野菜灭菌、苹果酱灭菌、水晶果冻灭菌、豆类食品灭菌、酸牛奶灭菌、乳制品灭菌、水果罐头灭菌等真空环境塑料软包装食品类、塑料软管软瓶包装物、玻璃瓶包装的酱菜、酱腌菜、苹果酱、水果罐头包装物的灭菌。巴氏杀菌机还适用新鲜水果山野菜以及它鲜果蔬菜的漂烫或预煮等工艺流程。果酱巴氏杀菌流水线

实验室消毒锅 商用小型杀菌锅价格性能1.工艺水预热系统可确保热灌装的产品得到持续的升温过程；

2.蒸汽杀菌功能可选配；自动上开门、侧开门可选配；

3.整个杀菌过程严格按照预先设定的工艺配方自动完成，果酱巴氏杀菌流水线型号，配方设有多级密码，避免了误操作的可能性；

4.设备断电恢复后，程序可自动恢复到断电前状态；

5.釜体采用硅酸铝棉加聚氨酯发泡保温，降低了釜体的热量损失，节约了蒸汽能源，符合低碳低排放要求；

6.釜内高有三重连锁装置，可防止工人误操作，避免事故的发生；

7.采用双阀和双压力传感控制，避免隐患。果酱巴氏杀菌流水线

果酱巴氏杀菌流水线 - 亿马食品机械由诸城市亿马机械有限公司提供。诸城市亿马机械有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事食品烘干流水线，多层烘干流水线，软包装烘干流水线的厂家，欢迎来电咨询。