

## 专业的杀菌设备专家-国邦机械

产品名称	专业的杀菌设备专家-国邦机械
公司名称	诸城市国邦机械有限公司
价格	49000.00/台
规格参数	加工定制:是 品牌:国邦 型号:gb-6000
公司地址	山东省诸城市站前西街151号
联系电话	15163672767 15163672767

## 产品详情

文字说明：

巴氏杀菌线分杀菌和冷却两部分，通过链条的不断运转，带动被杀菌物进入槽内连续作业，适用于酱菜、腌渍菜、低温肉制品、果汁、果冻、酸奶及各类饮料的自动化连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的漂烫、杀青处理。整机采用优质sus304不锈钢制作，以水为介质，分杀菌槽、冷却槽两部分，灭菌温度、速度可根据物料加工工艺要求设定。该机运行平稳，无极变频调速，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。该机结构紧凑、操作方便、故障率低，加热方式采用锅炉蒸汽或锅炉热水，特别适合连续杀菌作业。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。

技术参数:功率:380v 0.75kw灭菌能力:500-800kg/h杀菌时间:4-40min可调整机质量:3500kg整机尺寸:11.5 × 1.1 × 1.5m工作温度: 90 gb全链式自动杀菌机具有国际80年代技术水平，是国内首创的杀菌、冷却、干燥连续巴氏灭菌生产机组。适用于袋装和瓶装果蔬汁饮料、酱腌菜、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、豆制品等食品的灭菌。该机还适用于果蔬的漂烫或予煮等工序。处理能力：450kg/h 800kg/h 1200kg/h热水温度：max 100 灭菌槽尺寸：3 × 1.2 × 0.5 ( m ) 4 × 1.2 × 0.5(m) 5 × 1.2 × 0.5(m)灭菌时间：9—40min 9—40min 9—40min总功率：5.5kw 7.5kw 7.5kw蒸汽耗量：300kg/h 500kg/h 800kg/h外型尺寸：7 × 1.7 × 2.4(m) 9 × 1.7 × 2.4(m) 10 × 1.7 × 2.4(m)

材料明细（1000型）：

部件名称	材料型号	规格	备注
槽体与支撑	sus304不锈钢	2毫米	
传动轴	sus304不锈钢	∅ 32	
保温层护板	sus304不锈钢	0.8毫米	
传送网带	sus304不锈钢	1000型	穿轴：10，丝径∅ 2

传送网带齿轮	sus304不锈钢	9齿	节距：38.1
传送链条	sus304不锈钢	节距：38.1	
保温材料	岩棉	50毫米厚度	
托带角钢	sus304不锈钢	30*30*3	
推料板	sus304不锈钢	高度100	

"最专业的杀菌设备专家-国邦机械"的加工定制为是，品牌是国邦，型号为GB-6000，杀菌设备类型是板式，适用范围为茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,咖啡店设备,饮品店设备,中餐店设备,西餐店设备,酒厂设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备，营销是新品