

# 果汁饮料全自动巴氏杀菌机用途 诸城森岳机械

产品名称	果汁饮料全自动巴氏杀菌机用途 诸城森岳机械
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

酱菜类杀菌，如榨菜、咸菜、泡菜、酸菜等，用真空袋密封后置于略高于85摄氏度的热水中杀菌，时间大约15分钟到20分钟左右，果汁饮料全自动巴氏杀菌机，就可以起到长期保鲜的作用。根据产品的实际情况，包装袋子的尺寸和厚度有所不同，小规格不厚的产品杀菌时间短些，大规格较厚的杀菌时间长些。

巴氏杀菌机杀菌温度在100°之内自由调节，杀菌时间变频控制，速度可调，杀菌介质为水，以巴氏杀菌工艺为设备制造原理，果汁饮料全自动巴氏杀菌机用途，通过杀菌后的食品，即能起到杀菌效果，又能保证营养成分不在较大温度范围内波动，保持食品原有的品质，达到对食品不加防腐剂和添加剂，而延长保质期，从而保护了人们的生命的健康。

巴氏杀菌机利用巴氏杀菌原理制作，是一款低温杀菌设备，低温杀菌是指温度比较低的热处理方式，低温杀菌是对食品中存在的微生物进行部分杀菌的加热方法，经过杀菌后的产品既可杀掉病菌又能保持物品中营养物质风味不变，延长食品的保质期。

对于各类罐藏水果罐头、腌渍菜、果汁饮料、酒类、乳品等食品的杀菌，巴氏灭菌对于密封的酸性食品具有可靠的耐酸性，对于那些不耐高温处理的低酸性食品，只要不影响消费习惯，果汁饮料全自动巴氏杀菌机，常利用加酸或借助于微生物发酵产酸的手段，使pH值降至酸性食品的范围，可以利用低温灭菌达到保存食品品质和耐贮藏的目的。

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，果汁饮料全自动巴氏杀菌机图片，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：可调

灭菌温度：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

果汁饮料全自动巴氏杀菌机用途-诸城森岳机械(推荐商家)由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城森岳机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事真空滚揉机，真空滚揉机厂家，真空滚揉机价格的厂家，欢迎来电咨询。