

## 酱菜、腌渍菜巴氏杀菌机（网带可提升）

产品名称	酱菜、腌渍菜巴氏杀菌机（网带可提升）
公司名称	山东诸城富瑞德机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市诸城市南外环路中段
联系电话	13406654308

## 产品详情

诸城市富瑞德机械专业生产巴氏杀菌机15年，适用于真空软包装食品、低温肉食制品、火腿肠、香肠、果品、果汁饮料、蔬菜汁饮料、酱腌菜、酱菜、盐渍菜、腌渍菜、大根、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、果冻、豆制品等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装物的灭菌。巴氏杀菌机还适用于果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

巴氏杀菌机采用优质sus304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。巴氏杀菌机运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高，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。

巴氏杀菌机流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于腌渍菜、低温肉制品、酸豆奶制品、果冻等食品饮料的低温灭菌。工艺流程：杀菌—冷却—清洗—干燥，可配备杀菌曲线记录仪监控生产过程，达到自动高效，安全卫生的生产目的。输送机、杀菌机、冷却机和风（烘）干机整个流程连续运行，自动控制。

真诚为您服务，期待与您的合作。