

巴氏杀菌机、酱料杀菌机、莴苣杀菌机 泡椒凤爪低温灭菌机

产品名称	巴氏杀菌机、酱料杀菌机、莴苣杀菌机 泡椒凤爪低温灭菌机
公司名称	诸城市博海机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:博海 型号:BSMJ
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道大高乐埠村
联系电话	15615765656 15610287819

产品详情

巴氏杀菌机

本设备用于食品酱菜、蔬菜

、腌渍类泡菜、饮料奶制品杀菌、还可用于蔬菜漂烫、遇煮冷却设备，具体可咨询厂家。

巴氏灭菌是一种利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法,现在常常被广泛地用于定义需要杀死各种病原菌的热处理方法。

本生产流水线采用巴氏灭菌工艺，适用于玻璃瓶、马口铁罐及周转箱装食品的巴氏灭菌

性能特点：1、适用各种大小软包装产品

2、履带采用进口网式工程塑料,耐高温,对包装后物料无损伤;

3、温度调节采用进口自动温控系统;

4、设计杀菌冷却中间过渡段,确保产品的口感;

5、所有轴承采用进口防腐蚀系统,保证设备的使用寿命;

6、生产连续,无级调速,杀菌时间可调;

7、采用提升机输送,减轻劳动强度,节约开支;

8、采用提升机与杀菌同步油机构,实现自动输送.

9、杀菌温度:80-100 范围内任意设定;出水温度20-40 杀菌时间:8-40分钟

冷却时间:6-30分钟

效果：杀菌效果符合中国食品卫生法的要求,杀菌冷却连续工作,杀菌后产品口感无改变

冷却方式；常温或强制冰水 耗气量；0.5-1.0m³/h

加工能力；根据客户要求设计 运行速度；无级调速

功率；3kw冰水冷却22kw 主体材质；不锈钢 厚度；2 mm

支撑部分材质；工业方管（不锈钢）

杀菌段、冷却段、风干段，材质全为304不锈钢

网带材质；不锈钢（全部拉丝斜体网带） 冷却段；循环水冷却

杀菌段；蒸汽升温（自动控制） 风干段；热风除水；

【服务承诺】

1、设备安装完毕后，对贵公司指定的操作人员进行免费指导培训，使之能够掌握设备的操作方法和进行壹般的维修保养。

2、在设备验收交付使用之日起，对产品提供壹年的免费保修，（含自然损坏零件费，如属贵公司人员由于操作不当所造成的损坏，经协商后只收取适当材料费）。保修期满后，我公司对产品提供永久性保修，只收取适当成本费，免收人工费。

3、为确保贵公司设备达到最理想的运转效果，也为了节约我公司的维修费用，在保修期内保证定期派有专业技术人员对产品进行检修和保养。

4、当设备出现故障，我方接到贵公司通知后，及时作出调动安排赶到现场维修，保证设备的正常运转。

我公司以生产真空包装机、肉制品成套加工设备、蔬菜清洗机、切块机、切丁机、风干机为主导。也可专业承接香肠生产流水线，腊肉生产流水线等肉制品机械加工流水线。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，博海公司务求使您获得最好的产品和服务。公司遵循“诚信、专业、创新”的经营宗旨，愿与各界人士携手合作，共谋发展，建立长期稳定的合作关系；热忱欢迎国内外客商参观指导。

根据配置不同、材质不同、所以价格不同，具体请咨询厂家，咨询电话：15610287819

如有技术价格方面的问题可致电咨询：

联系人：李经理

手机：15610287819

腾讯qq：2904657817

可连接成成套杀菌漂烫流水线

冷却设备

本产品的加工定制是是，品牌是博海，型号是BSMJ，杀菌设备类型是板式，适用范围是茶餐厅设备,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,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备，营销是新品