

# 不绣钢巴士杀菌机 全自动巴士杀菌设备

产品名称	不绣钢巴士杀菌机 全自动巴士杀菌设备
公司名称	诸城市雷诺机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:雷诺 型号:MJ-1型
公司地址	诸城市密州街道普乐工业园
联系电话	13953604210

## 产品详情

是消化吸收德国技术同类产品的基础上，全新设计的，专门应用于乳品,饮料，果冻的二次杀菌,整机符合包装产品接触部分全部采用sus304不锈钢制作、大链板。链轮也采用同种原料，具有抗酸碱,耐腐蚀的作用，水箱由蒸汽或电加热，蒸汽用量由蒸汽电磁阀自动控制，热水可充分利用，整机设计合理，制造精良，运做稳定，美观大方。

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:80-95 范围内任意设定; 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

特点:

本生产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。适用范围：

本机适合于软包装蔬菜的灭菌，肉制品包装后的二次灭菌，饮料灭菌以及蔬菜的漂烫等。

1．本设备生产线可对火腿肠、肘花、禽类制品以及榨菜、萝卜干、雪菜等腌渍软包装食品进行二次杀菌冷却烘干处理，采用的办法为巴氏杀菌原理,水槽温度可控制在70~100度内任意调节，保证产品的中心温度达到68~72度。

2．本设备为生产流水线设备，不仅可替代繁重的人工劳动，大幅提高生产效率，节约大量费用，还可改善恶劣的工作环境，改善工人的作业环境。

售后服务

:

本公司承诺所售出的商品出货之前会进行试机，检测合格后才会发货给客户，确保客户收到机器时能正常使用。提供全套的安装，调试，维修，技术咨询等售前售后服务，以周到，细致，及时的速度解决客户在维修过程中所需要用到的零配件的支持。所有售出的产品一年之内免费维修更换配件。终身提供技术服务。

销售经理林经理13573643407 欢迎各界新老顾客前来我公司考察、洽谈。

本产品的加工定制是是，品牌是雷诺，型号是MJ-1型，杀菌设备类型是高温灭菌，适用范围是中餐店设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,肉制品加工厂设备，营销是新品