

火腿香肠低温肉制品巴氏杀菌机

产品名称	火腿香肠低温肉制品巴氏杀菌机
公司名称	诸城市环鑫工贸有限公司
价格	10000.00/天
规格参数	品牌:环鑫 型号:HX
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道小栗园村有勇气
联系电话	13465665135

产品详情

调味品巴氏杀菌机，黄酒巴氏杀菌机，果汁饮料巴氏杀菌机，低温肉制品巴氏杀菌机，大酱巴氏杀菌机

你知道吗肉制品都是要经过杀菌才可以放心使用的

巴氏杀菌流水线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。它还适用于果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。巴氏杀菌流水线是将温度控制仪设定好PU值给转化为各温区水槽的实际控制温度的曲线，在通过对于温度的检测精确的控制各温区的温度的变化。主传动电机带动上下两层的输瓶链网将物料一次的经过三个温区的逐级的升温预热，和两个温区的杀菌以及三个温区的逐级的降温和冷却的过程。巴氏杀菌流水线的优点：
1.是指低于100摄氏度的杀菌方式。 2.巴氏杀菌流水线杀菌温度可以自由设定。在可调范围内，时间可调。不会造成颜色改变，味道损坏等问题。 3.巴氏灭菌加热有两种形式，一是电加热，二蒸汽加热。因为巴氏灭菌法是低温杀菌。这里所说的低温只是相对高温高压杀菌锅而言。 4.巴氏杀菌流水线彻底解决了灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“随各种类型低温肉食制品灭菌、火腿肠灭菌、香肠灭菌、水果罐头灭菌、果汁饮料灭菌、蔬菜汁饮料灭菌、酱腌菜灭菌、酱菜灭菌、盐渍菜灭菌、腌渍菜灭菌、大酱灭菌、大根灭菌、泡菜灭菌、榨菜灭菌、山野菜灭菌、果酱灭菌、果冻灭菌、豆制品灭菌、酸奶灭菌、奶制品灭菌、罐头灭菌等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装的酱菜、酱腌菜、果酱、罐头包装物的灭菌。巴氏杀菌机还适用于水果山野菜及其它特种果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。加强了随意性”加强了“一致性”，大大提高了灭菌的成功率。 5.巴氏杀菌流水线采用优质SUS304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。本机适合于软包装蔬菜制品的灭菌，低温肉制品包装后的二次灭菌，也适用于瓶装食品的灭菌、饮料灭菌及蔬菜的漂烫等。