

酱菜巴氏杀菌机，泡椒猪皮巴氏杀菌机，低温杀菌机，软包装杀菌机

产品名称	酱菜巴氏杀菌机，泡椒猪皮巴氏杀菌机，低温杀菌机，软包装杀菌机
公司名称	诸城市正康食品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:正康 型号:定做 杀菌温度:60-95
公司地址	诸城市西外环中段
联系电话	13869639905

产品详情

酱菜巴氏杀菌机，泡椒猪皮巴氏杀菌机，低温杀菌机，软包装杀菌机本设备由板式换热器、平衡槽、饮料泵、热水系统（包括注水器、热水泵、蒸汽调节阀等）以及plc控制系统、cip清洗系统和加热冷却物料的温度控制系统组成。巴氏杀菌机组广泛应用于鲜牛奶、冰淇淋奶料、奶粉、炼乳、果汁等热敏性物料的杀菌和冷却。物料经平衡槽，由泵送入板式换热器，经预热升温、杀菌、保温、冷却各段，以达到杀菌要求，并保持物料原有物理性质和风味。生产过程中若未达到设定的杀菌温度，则自控系统操纵转向阀自动让物料回流，物料从新回到平衡槽进入第二次杀菌。物料杀菌温度记录在记录仪中的软盘中

酱菜巴氏杀菌机，泡椒猪皮巴氏杀菌机，低温杀菌机，软包装杀菌机生产线除电机、轴承等标准件外均采用不锈钢sus304/2b材料制作，完全符合出口食品卫生要求。杀菌机采用岩棉做成保温，节约能耗及防止人员烫伤，温度采用电磁阀和自动温控仪控制，常温至90℃；冷却机配置abs高效离心风机，便于提高后续风干效果；风干沥水机采用abs高效离心风机，有低噪声、低能耗的优点。电控系统采用中央控制柜控制，控制柜为不锈钢制作，壁挂式。

加工工艺：杀菌---冷却---风干沥水

(范围伟 电话138-6369-6012 qq：134-0542-436)