

软包装巴氏杀菌机，酱菜巴氏杀菌机价格

产品名称	软包装巴氏杀菌机，酱菜巴氏杀菌机价格
公司名称	诸城市迪凯工业装备有限公司
价格	10000.00/米
规格参数	品牌:迪凯 型号:5000 材质:304
公司地址	诸城市城东工业园
联系电话	18263633883

产品详情

软包装巴氏杀菌机，酱菜巴氏杀菌机价格，喷淋巴氏杀菌机，滚杠巴氏杀菌机等不同类型的巴氏杀菌设备，该设备广泛用于饮料，啤酒，酱菜，奶制品行业中杀菌，软包装巴氏杀菌机，酱菜巴氏杀菌机价格，是一种低温杀菌设备，加热方式可采用电加热以及蒸汽加热，在不破坏产品的营养情况下将产品内的细菌杀掉来延迟产品保质期。具体可以与公司销售王经理联系电话137219+43694，qq2096607491，24小时期待您的来电，

软包装巴氏杀菌机

特点：在食品、饮料、制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。背包族的产品放在可调速的不锈钢网带上，在传送带的作用下按序进入灭菌后，再有传送带带入冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求。该系列设备连续运转，已灭菌的包装产品被源源不断送入下一生产工序

软包装巴氏杀菌机介绍：

高温杀菌是通过高温高压温度达到121°。将产品的细菌全部杀死，高温杀菌的产品比较适合于肉制品，酱菜类无法使用高温杀菌，因为高温杀菌会将酱菜的口感发生彻底的改变，导致很难食用。酱菜类的产品更适合于低温巴士杀菌，低温巴士杀菌巴士杀菌的温度最高98°。其原理就是定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢，使产品的口感不会发生改变。

酱菜巴氏杀菌机价格 制作工艺：

整机采用优质sus304不锈钢、温度、速度可根据工艺要求设定。酱菜巴氏杀菌机是一种方法并不是用固定的设备，简而言之就是短时高温杀菌，温度在100°以下。一般是75° 15秒或者是61~63° 30分钟，主要是处理液态食品或者调味品。酱菜巴氏杀菌机杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡，不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。

酱菜巴氏杀菌机价格 型号参考

外形尺寸	
减速电机功率	
蒸煮、漂烫时间	
板链宽度	
水泵功率	

根据客户生产能力的不同，巴氏杀菌机、冷却机等配套设备，可以为您的企业量身订做。诸城迪凯工业装备有限公司，是各类行星炒锅、真空包装机、巴士杀菌、清洗风干机的龙头企业，公司拥有强大的设计团体，技术力量雄厚。可以根据客户要求定制各种异形加工设备。售后完善，让您的选择无后顾之忧。