

午餐肉巴士杀菌机，巴士杀菌流水线，罐头杀菌机

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 午餐肉巴士杀菌机，巴士杀菌流水线，罐头杀菌机 |
| 公司名称 | 诸城市万利源机械科技有限公司 |
| 价格 | 1.00/台 |
| 规格参数 | 加工定制:是 品牌:万利源 型号:800 |
| 公司地址 | 诸城市密州工业园东杨家岭 |
| 联系电话 | 86-0536-6065228 18366521088 |

产品详情

我公司生产的巴氏杀菌线整机采用sus304不锈钢制作，不锈钢网带具有强度高、伸缩性小、不易变形、易清洗等优点。

午餐肉巴士杀菌机，巴士杀菌流水线，罐头杀菌机设备简介：

本机温度、速度、规格可根据客户工艺工求而自行设定，全自动灭菌方式使产品规格统一，快速有效彻底地达到灭菌效果，提高工作效率，彻底告别以前传统随意性的灭菌方式，使您的产品在杀菌灭菌过程中真正达到全自动化，为您的提升产品质量的同时更可为您节约大量的人工劳动成本。

午餐肉巴士杀菌机，巴士杀菌流水线，罐头杀菌机适用范围：

是专门为乳品、果汁、饮料、啤酒、食品、药品等灌装或包装后的产品设计的巴氏灭菌设备，是物料通过杀菌、保温、冷却达到延长保质期目的的理想设备，特别是自动化生产线必备的二次灭菌设备。可根据用户对不同产品的加热、杀菌、保温、冷却的不同工艺要求，进行不同的流程设计，满足工艺要求，可根据用户要求，配置相应的高精度的自动控制系统。

巴氏杀菌机是我公司吸收国外先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的生产工艺需要研制成功的集灭菌、冷却与一体的新型产品。该系列杀菌、冷却机采用优质不锈钢制作，先进的控制仪表。有造型美观，操作及维护方便等特点，与目前土法(杀菌池)相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在60-98度内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，本产品完全符合gmp,haccp的认证要求，卫生高效，是蔬菜食品加工行业的理想设备。

午餐肉巴士杀菌机，巴士杀菌流水线，罐头杀菌机技术参数：

电源电压：380v

功率：0.75kw

灭菌能力：500-100kg/h 杀菌时间：4-40min（可调）

工作温度： 90 外型尺寸：6000*800*950mm

午餐肉巴士杀菌机，巴士杀菌流水线，罐头杀菌机售后服务：

所有设备一年之内免费维修更换配件、人为因素除外，一年之后免费维修，但配件需客户自费，我公司将派专业的人员进行安装调试。

1、保修期内非因操作不当造成需要更换的零配件及设备由我厂负责保修、包换。2、质量保证期结束后，我厂将继续免费提供售后服务，不限年份终身服务，仅收取零部件成本费，免收人工费，免收维修费。温馨提示：如果您看到的产品不符合您的要求，请与我们联系，我们可以根据您的需要生产！因为价格会随市场行情浮动，所以想了解最新价格，欢迎来电或者在线咨询。如果你对这方面的设备了解的不是很透彻、欢迎拨打我的电话进行咨询、我将为你解答所有疑问。

联系人：18366521088臧女士 qq：2896138923