

酸奶机 奶罐 奶吧巴氏杀菌机 乳品灭菌设备

产品名称	酸奶机 奶罐 奶吧巴氏杀菌机 乳品灭菌设备
公司名称	诸城市凯成良才机械厂
价格	32000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:良才 杀菌设备类型:板式
公司地址	诸城市密州工业园
联系电话	0536-6095882 13562615538

产品详情

本机特点； 连续杀菌，以尽可能保持食品的品质,本机集灭菌、冷却于一体，连续生产，主要用于鲜牛奶制品的巴氏灭菌、冷却。杀菌原理和杀菌过程：巴氏杀菌机杀菌的原理：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。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。鲜奶巴氏杀菌机主体组成：水循环罐和奶罐。水循环罐分上下两层，上层冷水下层热水，通过制冷压缩机制冷，水的循环通过循环水泵进出水。奶罐分为三层，最外层是保温层，中间是热水杀菌层，里层是奶。工作过程：先设置好杀菌温度，在杀菌过程中当水温超过设定温度时循环水泵开始工作，将冷水输送进杀菌层进行降温，当水温过低时循环水泵则将热水输送进杀菌层，提高水温，使水温始终保持在设定温度。奶罐上方有搅拌装置，通过搅拌装置搅拌奶使奶受热均匀。

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机来言。是指低于100摄氏度的杀菌方式、

巴氏杀菌机整机采用优质sus304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。巴氏杀菌机运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。巴氏杀菌机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。

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机来言。是指低于100摄氏度的杀菌方式、巴氏杀菌机整机采用优质sus304不锈钢制

作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。巴氏杀菌机运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。巴氏杀菌机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。

巴氏杀菌流水线特点：巴氏杀菌、冷却机是我公司吸收国内外先进技术，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，与传统杀菌法相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在99°内自动调控，本产品卫生高效，是蔬菜食品加工行业的理想设备。series of sterilization, colling machine is my company absorbing foreign advanced technology, combining the domestic food, beverage, pharmaceutical and other industries of production process needs now successfully developed sets of sterilization, cooling and new products. this series of sterilization, cooling machine adopts high-quality stainless steel production, advanced control meter, beautiful modelling. caozuoji maintenance is convenient wait for a characteristic, and the present method (sterilization pool, low labor strength) compared with less human level, self-control, the products completely symbols, haccp certification requirements of gmp, health, is high vegetable food processing industry is the ideal equipment.工作原理：working principle 在食品、饮料、等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好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箱体内，经由“高温水为介质”杀菌后，再由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。in food, beverage, pharmaceutical and other industries, the requirements of some packaging products for water sterilization. is packaged products on the adjustable in conveyor belt, stainless steel nets take under the action of the sequential into the cabinet, sterilization by "high temperature water for medium", conveyor after sterilization, again by the casing into uniform cooling, cooling and sterilization products. this series of equipment for continuous operation, the product is already sterilization packaging continuously into a production processes.风干机本机引进国外先进技术，吸收意大利、台湾等同类产品基础上全新设计而成。采用六次翻转多台风机吹。该机主要应用于软包装表面水分的吹干。采用低功率、低噪音的风机，吹风口成风刀状，吹干风温为常用温，有效保护物料本身的色泽和品质，效果更佳。本机具有应用广泛、吹干效率高、操作方便等特点。the introduction of foreign advanced technology, the absorption of similar products such as italy, taiwan based on new design. using six times more fan blowing tumbling. the machine is mainly applied to plastic surface water is blown dry. the low power, low noise, blower fan, wind knife mouth dry air temperature is used, the effective protection of material itself color and quality, the effect is better. the machine has has wide application, dry, and convenient operation, high efficiency, etc.适用范围：applicable scope 本机适用于水煮菜、调味菜、酱类、卤肉、卤蛋等采用塑料袋包装的食品，经过高温（低温）杀菌、冷却后，用本机将袋包装表面的水分吹干，以方便迅速装箱入库。the machine is suitable for boiled vegetables, seasoning, sauce, lurou, marinated egg etc packed in plastic bag food, hightemperature (low) sterilizing, cooling, using this machine will bag packing surface water is blown dry, with convenient fast loading.

企业简介

诸城市凯成良才机械位于山东半岛东部，东临青岛，南临日照，206国道，青莱高速，地理位置优越，交通方便。良才专业从事食品加工机械的开发、设计、制造，各类技术人才齐全，拥有雄厚的技术力量，高精度的设备制造，完备的售后服务，自创办以来产品销往世界各地，受到国内外客户的广泛赞誉，良才坚持追求高起点，高标准，高质量，力争生产一流产品，奉献一流服务。本着以科技回报社会的理念，转换“开明、守信、开拓、竞争、

奉献”的精神，以多品种经营原则，赢得了广大客户的信任。良才的企业精神涵盖了现代化的经营意识

、观念，辐射国内外。

企业产品

良才的肉类加工设备，果蔬加工设备、食品杀菌设备、洗碗、洗筐设备，食品风干、烘干设备，养殖系列等食品机械。有着丰富的专业设计经验，现代化的生产程序和完善的操作流程，为您提供最完善服务。

企业精神

良才的宗旨：诚信待客、以人为本 服务至重、奉献社会、共创双赢

服务承诺

-
- 1、设备安装完毕后，对贵公司指定的操作人员进行免费指导培训，使之能够掌握设备的操作方法和进行壹般的维修保养。
 - 2、在设备验收交付使用之日起，对产品提供壹年的免费保修，（含自然损坏零件费，如属贵公司人员由于操作不当所造成的损坏，经协商后只收取适当材料费）。保修期满后，我公司对产品提供永久性保修，只收取适当成本费，免收人工费。
 - 3、为确保贵公司设备达到最理想的运转效果，也为了节约我公司的维修费用，在保修期内保证定期派有专业技术人员对产品进行检修和保养。
 - 4、当设备出现故障，我方接到贵公司通知后，及时作出调动安排赶到现场维修，保证设备的正常运转。

地址: 山东省诸城市陈家花园工业园网址: <http://www.liangcaiijixie.com> 邮箱: liliangcaiijixie@163.com qq : 719406657 电话:0536-6095882 传真:0536-6084538 联系人: 李良才 联系方式:13562615538

本产品的加工定制是是，品牌是良才，杀菌设备类型是板式，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,咖啡店设备,饮品店设备,中餐店设备,西餐店设备,酒厂设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备，营销是特价