

## 瓶（袋）装巴氏杀菌冷却线软包装杀菌机食品灭菌设备

产品名称	瓶（袋）装巴氏杀菌冷却线软包装杀菌机食品灭菌设备
公司名称	诸城市迪凯工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:迪凯 型号:BS-5000
公司地址	诸城市城东工业园
联系电话	18263633883

### 产品详情

迪凯牌多动能自动连续蒸煮、杀菌流水线是我公司专做的一款蒸煮、漂烫、杀菌（65-95℃）设备，是果蔬加工、食品杀菌消毒，速冻、烘干、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的设备。具有链板和链条送进出料、效率高等特点。漂烫水循环装置结构简单，运行可靠。

加热方式采用蒸汽加热或电加热。设备操作简单，产量高，自动控温装置、双层保温材料，是目前国内最先进的食品，蔬菜漂烫设备。该设备可根据客户的要求定做。

该流水线有蒸煮机，冷却机、沥水机等组成。整机采用优质sus304不锈钢制作，加热温度、运行速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，伸缩性小，不易变形，易保养。水温由温控仪自动控制，速度采用变频调速。主要适用于根茎类、脱水蔬菜、海带丝、鱿鱼等产品的漂烫。

该机最大特点是在生产过程中实现了自动化和流水作业，减省了人工环节，提高了产能，节约了成本。

该设备同样也适用于禽蛋、肉类、鱼类、贝壳等的卤制和熟化，以及酱菜、水果、菌类等罐头的杀菌。

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。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，经由高温水为介质的杀菌槽杀菌后，再由传送带送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。

迪凯牌巴氏杀菌机蒸煮、漂烫流水线特点：

- 1.该设备除电机、轴承等标准件外均采用优质不锈钢sus304材料制作，完全符合出口食品卫生要求。
- 2.流水线中各单机可根据用户各自不同的加工特点量身定制，最大程度满足工艺要求。
- 3.低温杀菌，对于产品的口感、风味影响非常小，产品营养不流失。
- 3.杀菌运行速度无级可调，温度与时间均能精确控制。用户可根据不同的产品杀菌工艺任意设定。
- 4.该机结构紧凑，自动化程度高，适合于各种加工规模企业使用。
- 5.投资回收时间短，产能效率高可代替大量人工操作，为企业降低人工费用成本、降低工人劳动强度。
- 6.可实现标准化、连续化作业，提升企业的加工实力和生产形象。

该系列设备可作为漂烫、杀青机使用，适用于：蔬菜、水果、水产品预煮漂烫，豆制品、肉制品预煮。

灭菌时间	10-40min	灭菌温度	65-95可调
蒸汽压力(mpa)	1-4kg	加工能力	按需订做
冷却方式	0.3-1.5	运行速度	无级调速
网带宽度	500-1500mm	功率	常温冷却 3 kw冰冷却22kw
耗气量	0.5-1m <sup>3</sup> /h	电源	380v50hz

其他型号可根据客户提供的实际生产参数进行定制。

迪凯郑重承诺，凡是订购我公司生产的设备，用户均可享受“质保一年，终生服务”。

- 1.电话建立交流，提交参数要求及确定选型（设备的配置可根据用户的实际要求进行定制，确保经济实用）。
- 2.商定价格。因考虑到用户选择的配置不同及全国各地物流价格差异，价格可议。
- 3.签订工业购销合同，保障双方的合法权益（合同一式两份，必须经双方加盖合同专用章）。
- 4.付款及发货。买家需提供详实的收货地址，以保证我们能够及时准确的将您所需的设备送达贵公司。
- 5.到货验收。到货后用户应及时清点收货清单和查看设备外观是否有缺陷（我公司发货时设备外观及性能都经过严格检查，主要考虑物流运输因素）。确认无误后，买方需及时的填写收货回执。

## 6.完成交易。

本产品的加工定制是是，品牌是迪凯，型号是BS-5000，杀菌设备类型是槽式，适用范围是西餐店设备,蛋糕房设备,酒厂设备,休闲食品厂设备,茶餐厅设备,中餐店设备,面包房设备,果蔬加工厂设备,饮品店设备,咖啡店设备,调料加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,豆制品加工厂，营销是新品，规格是BS-5000