罐头食品巴氏杀菌线 软包装小咸菜巴氏杀菌设备

产品名称	罐头食品巴氏杀菌线 软包装小咸菜巴氏杀菌设备
公司名称	诸城市耀邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:耀邦机械 型号:1000L
公司地址	山东省诸城市舜王街道斜屋工业园
联系电话	13396367078 13375367088

产品详情

诸城市耀邦机械有限公司的主导产品有：行星搅拌炒锅，夹层锅，滚揉机，烟熏炉，斩拌机，绞肉机，拌馅机，灌肠机，真空包装机，扎线机，盐水注射机，巴氏杀菌流水线，蔬菜清洗机，风干机等。所有设备均可根据客户需要加工定制。

张经理微信、电话：15866509878 qq：3334960700巴氏杀菌冷却流水线又叫巴氏杀菌冷却机，它可以与提升机、输送机和风干机配合使用，形成连续流水线作业。巴氏杀菌、冷却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98 ° 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。

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。

张经理微信、电话：15866509878 qq：3334960700

设备参数：灭菌时间：10-40min灭菌温度：65℃-95℃可调蒸汽压力：1-4kg加工能力：根据用户需求设计冷却方式：常温或强制冰水运行速度：无级调速网带宽度：500-2000mm功 率：常温冷却3kw冰水冷却22kw耗 气 量：0.5-1.0m3/h电 源：380v/50hz最小生产量：0.55t/h（按杀菌时间5-10分钟）

张经理微信、电话：15866509878 qq：3334960700产品特点：1、
适用于加工各种袋装及罐装产品，如野菜、水煮菜、肉类、钗头或软包装等杀菌，冷却、风干。2、
生产能力：300kg/h-1500kg/h3、 速度可调，采用无级调速。4、
杀菌温度控制，自动在80~95°C范围内调节。5、 耗蒸汽量：每杀菌一吨产品需0.5t/h×0.5mpa.6、
杀菌机筒体可根据客户要求制作保温层，以便有员操作。7、
生产线布排成“一”字型，也可以排成“l”型。8、
生产线设备除电机，轴承等标准外均采用不锈钢sus304材质制作，完全符合出品食品卫生标准。

张经理微信、电话：15866509878 qq：3334960700

注意事项：1、工作时严禁伸手到灭菌机内，以防止把手烫伤！2、严禁把产品堆放在运输网带上，以防止损坏设备！3、严禁无关人员使用！4、注意机器必须可靠接地线保护，防止发生危险！5、严禁带手套，长袖及长发等可能卷入的物品接近。6、机器动转时，严禁用手触摸传动部件和散热部件，以防止发生危险！7、停机检修时必须切断电源！8、严禁用水冲洗电机、水泵、电源、电气等！9、设备使用前，请务必在电机变速箱内注满润滑油！

张经理微信、电话：15866509878 qq：3334960700

公司名称：诸城市耀邦机械有限公司电话：15866509878微信号：15866509878qq：3334960700地址：诸城市开发区工业园

本产品的加工定制是是，品牌是耀邦机械，型号是1000L，杀菌设备类型是网链，适用范围是饮品店设备,咖啡店设备,调料加工厂设备,肉制品加工厂设备，营销是新品，规格是1000