

酸奶巴氏杀菌机 果冻巴氏杀菌机

产品名称	酸奶巴氏杀菌机 果冻巴氏杀菌机
公司名称	诸城市金运机械有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:金运 型号:JY 种类:杀菌机
公司地址	潍坊诸城市
联系电话	0536-6110860 13780833636

产品详情

巴氏灭菌法亦称低温消毒法，冷杀菌法，是一种利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法,现在常常被广义地用于定义需要杀死各种病原菌的热处理方法。

主要原理

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（一般微生物生长的适宜温度为28 —37 ）。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的适宜生长温度和耐热、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。

特点：采用食品级材料安全可靠、无污染。输送平稳，速度可调，物料随输送带的行进运动，能够避免对输送物的损坏。噪音较小，适合于工作环境要求比较安静的场合。结构简单，便于维护。能耗较小，使用成本低。设备配备上漂压网带，可以防止产品在水中因浮力作用产生上浮滞留现象。本机以热水为介质，分杀菌槽、冷却槽两部分。整体采用不锈钢制作，可根据包装物的要求对温度和时间进行任意调整。该机结构紧凑、操作方便、故障率低，加热方式采用锅炉蒸汽或锅炉热水，特别适合连续杀菌作业。设备采用手自控温系统，水质升温快、受热均匀、温差小温度可调，适合于不同产品的连续性巴氏杀菌。水浴式灭菌功能可有效的将物料均衡的混合在介质水中，提供了对物品的杀菌效果，可调速式输送系统可有效的控制产品的灭菌时间，合格的完成产品的灭菌工艺。

注：设备规格尺寸可根据客户需要更改。

工艺流程

杀菌——冷却——清洗——干燥，可配备杀菌曲线记录仪监控生产过程，达到自动高效，安全卫生的生产目的。输送机、杀菌机、冷却机和风（烘）干机整个流程连续运行，自动控制。

技术特性

- 1、设备除电机、轴承等标准件外均采用不锈钢SUS304/2B材料制作，完全符合出口食品卫生要求。本机系列适用于蔬菜杀表、脱水蔬菜、腌渍菜、低温肉制品、奶制品等食品的灭菌。灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。
- 2、该机采用SUS304不锈钢网带，网带强度高、伸缩性小、不易变形、易保养等特点，整机运行平衡、噪音低，大大提高了工作效率。
- 3、本机加热源为蒸汽加热，带有自动控制进汽装置，很大程度减少能源浪费。
- 4、本机传动系统采用调速减速电机，使输送带传送速度可调，杀菌工艺具有“随意性”。

巴氏灭菌机特征：1、罐体采用优质SUS304不锈钢精心制作，强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。
2、标准电加热，也可采用热水或热蒸汽加热
3、搅拌器确保充分的搅拌
4、采用外接冰水或冷水（自来水或井水）冷却到适饮温度或独立的制冷降温。巴氏灭菌机的优势：
1、外壁采用聚氨酯保温；2、严实密封的罐体盖可有效保护牛奶无菌；
3、双层罐体设计有效保证加热和冷却效率；；5、罐体底部热水电路循环，防止干烧；

巴氏灭菌机应用领域：广泛应用于鲜奶酸奶、果汁、含乳饮料、中药、生物制药、豆制品、液态调味品等的物料的原始配方确定和更新、产品口味的甄别、颜色的评估、稳定剂/乳化剂应用、新品研发与批量巴氏奶成品制作。

- 1、奶吧专用牛奶杀菌机100L 灭菌时间；10-30min(可调) 灭菌温度；65-99度(可调)

冷却水冷：自来水冷却 热源：电热（12kw220V）升温周期：25~35分钟 电源功率；380V50HZ8.0KW
可选220V50HZ