

# 巴氏杀菌机 软包装果汁 豆制品杀菌设备

产品名称	巴氏杀菌机 软包装果汁 豆制品杀菌设备
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-800 材质:不锈钢
公司地址	潍坊诸城市
联系电话	0536-6110860 13780833636

## 产品详情

巴氏杀菌机、软包装果汁、豆制品、酱菜杀菌设备

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。

生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于腌制菜、低温肉制品、酸豆奶制品、果冻、玻璃瓶、马可铁罐及周转箱装食品的巴氏灭菌。

## 产品参数

外型尺寸8000\*1200\*1520(mm)灭菌温度65 -95 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3kw耗气量0.5-1.0m<sup>3</sup>/h电源380V/50HZ\*\*\*小生产量0.55T/h（按杀菌时间5-10分钟）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，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”。