

软包装杀菌设备,水浴式酸奶巴氏杀菌机,供应食品杀菌设备生产线

产品名称	软包装杀菌设备,水浴式酸奶巴氏杀菌机,供应食品杀菌设备生产线
公司名称	山东舜智食品工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:山东舜智 型号:详情咨询
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区舜安社区雷家岭
联系电话	0536-6561118 18263610880

产品详情

该巴氏杀菌线分杀菌和冷却两部分，通过链条的不断运转，带动被杀菌物进入槽内连续作业，适用于酱菜、低温肉制品、果汁、果冻及各类饮料的自动化连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的漂烫处理。

产品特点：

本机以热水为介质，分杀菌槽、冷却槽两部分。可整体采用不锈钢制作，无极变频调速、噪音低、运行平稳，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。

一、水浴式巴氏杀菌机适用范围：水浴式巴氏杀菌机适用于食品加工企业使用,可对软包装及玻璃瓶食品及饮料进行巴氏灭菌。例如：果汁、果酱、酱腌菜、水煮菜、山野菜、调味品及相关的产品。并且提高保质期，减轻劳动强度。二、水浴式巴氏杀菌机设备特点：双管设计，节能环保。加温系统有直式开口蒸气管和盘式蒸气保温管，加热到指定温度后，直式开口蒸气管自动关闭，盘式蒸气保温管开启保温，杀菌部为封闭构造，左右和下部加保温板，上部有余气排放烟囱，这样可以大量节省蒸气使用量，并可保证室内环境质量。网料同步，杀菌均匀，不伤产品。设有同步输送压料网（适合软包装），以保证物料完全浸于水中，防止物料漂流，确保所有物料杀菌时间的一致性;箱体内设有循环水泵，可保持箱体内水温一致、杀菌均匀；四周焊接处均采用球式焊接法，连接处加软护板，可避免物料的划伤、夹伤，有效提高成品率。

温馨提示：所有产品厂家直销，可根据客户需求进行定制。以上价格参数仅供参考，详情请咨询。如不经过沟通自行下单，概不发货，敬请谅解！联系方式：联系人：李经理电话：15095090880地址：诸城市经济开发区舜益街199号

本产品的加工定制是是，品牌是山东舜智，型号是详情咨询，杀菌设备类型是详情咨询，适用范围是酒

厂设备,休闲食品厂设备,果蔬加工厂设备,调料加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,营销是新品,规格是台