

低温水浴巴氏杀菌机

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 低温水浴巴氏杀菌机 |
| 公司名称 | 诸城市佳特食品机械有限公司 |
| 价格 | 48000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:佳特 型号:JT-5000 灭菌时间:10-50min |
| 公司地址 | 诸城市密州街道普桥工业园 |
| 联系电话 | 0536-6067882 13791867980 |

产品详情

针对腌渍菜、低温肉制品、酸奶制品、果冻等食品饮料的低温杀菌，佳特食品机械经过科研人员的研发试验，推出一款灭菌率更高，自动化程度更高的新型低温水浴巴氏杀菌机，该设备同时配备冷却机，也可配备其他配套设备一同使用，具体详情欢迎咨询销售顾问：

技术参数：

灭菌时间：10-40min

灭菌温度：65度-95度可调

蒸汽压力：1-4KG

蒸汽加热方式：非封闭加热（H形排列）

加工能力：1-14t/h(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(根据用户需求)

功率：常温冷却3KW冷水冷却22KW

耗气量：0.5-1.0m³/h

电源：380v/50HZ

灭菌段最小5米 冷却段最小3米

特点：

低温水浴巴氏杀菌机采用优质sus304不锈钢制作，减少污染，确保卫生连续，无级调速，可任意调节杀菌灭菌温度、速度。该机运行平稳，噪音低。产品规格可根据客户要求订制，杀菌箱体、冷却箱体、冷却箱体长度与宽度可任意选定。温度可任意设定、自动控制、保持恒定温度、自动记录；采用强制驱动、缩短杀菌时间、能使罐头内温度均匀、保证杀菌质量；采用提升机输送、减轻劳动强度，节约开支；采用提升机与杀菌同步机构，实现自动输送。