

# 果冻低温巴氏杀菌机

产品名称	果冻低温巴氏杀菌机
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 工作温度:70-90
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

果冻低温巴氏杀菌机适用于蔬菜、水果、水产品预煮漂烫，豆制品、肉制品卤煮。

- 1.果冻低温巴氏杀菌机除电机、轴承等标准件外均采用优质不锈钢SUS304材料制作，完全符合出口食品卫生要求。
- 2.流水线中各单机可根据用户各自不同的加工特点量身定制，最大程度满足工艺要求。
- 3.低温杀菌，对于产品的口感、风味影响非常小，产品营养不流失。
- 3.杀菌运行速度无级可调，温度与时间均能精确控制。用户可根据不同的产品杀菌工艺任意设定。
- 4.该机结构紧凑，自动化程度高，适合于各种加工规模企业使用。
- 5.投资回收时间短，产能效率高可代替大量人工操作，为企业降低人工费用成本、降低工人劳动强度。
- 6.可实现标准化、连续化作业，提升企业的加工实力和生产形象。

果冻低温巴氏杀菌机机架全不锈钢制作，整体结构紧凑，外表卫生美观；