酱菜喷淋式巴氏杀菌机

产品名称	酱菜喷淋式巴氏杀菌机
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

酱菜喷淋式巴氏杀菌机主要应用于软包装的蔬菜制品的灭菌以及低温肉制品的包装之后的二次的灭菌，在瓶装食品的灭菌以及饮料灭菌及蔬菜的漂烫等也是相当的广泛巴氏杀菌机杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏杀菌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。

酱菜喷淋式巴氏杀菌机整机都是采用优质SUS304不锈钢制作的，设备的灭菌温度以及速度都可根据用户的工艺要求进行定制设定。该机具有运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高以及伸缩性小，不易变形，易保养的优势。该机的设计彻底的解决了在灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“ 随意性 ”加强了“ 一致性 ”，较好的提高了灭菌的成功率。

啤酒巴氏杀菌机的特点： 啤酒巴氏杀菌机也是啤酒包装生产线上重要组成部分，在啤酒包装生产线上杀菌机的主要任务是杀死残存于酒液中的酵母菌和其它杂菌，保证啤酒的生物稳定性，从而使有利于啤酒的长期保存。通常以巴斯德灭菌的PU值的多少来表示杀菌的深度。不足或过度将分别对啤酒的保质期和风味产生影响，因此将PU值控制在一定的范围内是杀菌机的主要技术指标。操作者只需输入所需要的PU值，系统就能自动显示喷淋水的温度、运行时间等参数，计算机将自动地控制各温区的喷淋水温度并显示杀菌机内每一排啤酒所达到的PU值。而且用户还可以在停机之后自动选择参数功能，随着停机时间的长短，调节各温区的温度，啤酒杀菌机还拥有工作状态监视、故障诊断和管理等功能的智能化控制系统。更多关于酱菜喷淋式巴氏杀菌机的详细内容，欢迎致电客服销售热线，我们会为您提供最满意的服务。