

巴氏杀菌机 米酒巴氏杀菌机线 低温杀菌机

产品名称	巴氏杀菌机 米酒巴氏杀菌机线 低温杀菌机
公司名称	诸城市大坤机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:大坤 型号:800
公司地址	潍坊市诸城市土墙工业园
联系电话	15065670066

产品详情

大坤机械有限公司主要生产：巴氏杀菌机，面酱巴氏杀菌机，辣椒酱巴氏杀菌机，果汁巴氏杀菌机，脱水蔬菜流水线，果蔬清洗机，蔬菜清洗机，漂烫机，风干机，压榨机等食品加工设备。

巴氏杀菌机是我公司吸收国外先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的生产工艺需要研制成功的集灭菌、冷却与一体的新型产品。该系列杀菌、冷却机采用优质不锈钢制作，先进的控制仪表。有造型美观，操作及维护方便等特点。巴氏杀菌机 米酒巴氏杀菌机线 低温杀菌机主要适用于，各种酱菜，低温肉制品，果醋，米酒，饮料等产品的杀菌。巴氏杀菌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。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。有效的保证产品的原味跟口感。巴氏杀菌机采用蒸汽加热或导热油加热两种方式。输送出料采用不锈钢网带，安全卫生，耐用性久。巴氏杀菌机为流水线水浴式杀菌。不仅节省人工成本，更提高了生产效率。设备低端采用v型设计，便于杂质的排出及设备清理。内部水温加热采用蒸汽排管打眼跟导热油均匀排管加热模式。能有效的减小前后温度的差距。巴氏杀菌机由杀菌段跟冷却段两部分组合而成。杀菌段温度，时间可调控，适合不同产品的不同工艺，随意调节。输送采用不锈钢网带或者链板式网带。可自行选择。巴氏杀菌机 米酒巴氏杀菌机线 低温杀菌机冷却段采用自然水降温，自然水是边进变出，此水可回收利用。水温越低，效果越好。巴氏杀菌机整个流程无需人工操作，产品输出后可配备强流翻转式风干机，直接除去包装表面水。节省人工的同时缩短了加工时间，增加了产量，提高生产力。

一年免费维修更换配件。我公司配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。