

明超机械鲜奶巴氏杀菌机，巴氏消毒机

产品名称	明超机械鲜奶巴氏杀菌机，巴氏消毒机
公司名称	诸城市明超机械科技有限公司
价格	60000.00/台
规格参数	品牌:明超机械 型号:SJJ-001 尺寸:5000*800*1150mm
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道大高乐埠工业园
联系电话	0536-6512377 15165680610

产品详情

设备原理：

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。巴氏消毒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。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢。

适用范围：本机适用于软包装蔬菜制品的灭菌，低温肉制品包装后的二次灭菌。尤其适合漂浮类产品的低温灭菌，加热冷却易碎瓶装食品的灭菌。

设备特点：

1. 整机采用优质SUS304不锈钢制作，灭菌温度，速度可根据工艺要求设定。
2. 运行平稳，噪音低，不锈钢带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养，大大提高了设备的使用寿命。
3. 该机结构紧凑，操作方便，故障率低，自动化程度高，省时省力。
4. 彻底解决了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”，大大提高了灭菌的成功率。

5. 灭菌效率高，不会对产品的品质造成损坏。

参考数据：

灭菌时间：5-40min

灭菌温度：65-95 （可调）

蒸汽压力：1-5kg

加工能力：根据客户要求设计

运行速度：无极调速

网带宽度：500-1000mm

功率：5-25KW

耗气量：0.5-2.3m³ /h

电源：380V/50HZ

以上数据可供参考，具体数据根据客户的需求独家定制