

低温巴氏杀菌机|酱菜巴氏杀菌机

产品名称	低温巴氏杀菌机 酱菜巴氏杀菌机
公司名称	山东佳特机械科技有限公司
价格	48000.00/台
规格参数	品牌:佳特 型号:JTBS-5000 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道王家铁沟村
联系电话	0536-6067882 13668664320

产品详情

低温巴氏杀菌机|酱菜巴氏杀菌机用于食品酱菜、蔬菜、腌渍类泡菜、饮料奶制品杀菌、还可用于蔬菜漂烫、遇煮冷却设备，具体可咨询厂家。

巴氏灭菌是一种利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法,现在常常被广义地用于定义需要杀死各种病原菌的热处理方法。

本生产流水线采用巴氏灭菌工艺，适用于玻璃瓶、马口铁罐及周转箱装食品的巴氏灭菌

性能特点：

- 1、低温巴氏杀菌机|酱菜巴氏杀菌机适用各种大小软包装产品
- 2、履带采用进口网式工程塑料,耐高温,对包装后物料无损伤;
- 3、温度调节采用进口自动温控系统;
- 4、设计杀菌冷却中间过渡段,确保产品的口感;
- 5、所有轴承采用进口防腐系统,保证设备的使用寿命;
- 6、生产连续,无级调速,杀菌时间可调;
- 7、采用提升机输送,减轻劳动强度,节约开支;
- 8、采用提升机与杀菌同步油机构,实现自动输送.
- 9、杀菌温度:80-100 范围内任意设定;出水温度20-40

杀菌时间:8-40分钟

冷却时间:6-30分钟

效果：低温巴氏杀菌机|酱菜巴氏杀菌机杀菌效果符合中国食品卫生法的要求,杀菌冷却连续工作,杀菌后产品口感无改变

冷却方式；常温或强制冰水 耗气量；0.5-1.0m³/h

加工能力；根据客户要求设计 运行速度；无级调速

功率；3kw冰水冷却22kw 主体材质；不锈钢 厚度；2 mm

支撑部分材质；工业方管（不锈钢）

杀菌段、冷却段、风干段，材质全为304不锈钢

网带材质；不锈钢（全部拉丝斜体网带） 冷却段；循环水冷却

杀菌段；蒸汽升温（自动控制） 风干段；热风除水；

售后服务承诺：

1、电话支持：

是指客户在使用设备过程中遇到疑难问题或者设备出现不正常状态时，通过电话或传真向公司寻求技术支持和帮助。公司在确认客户的服务请求后，将安排技术人员在规定的时间内（即响应时间）通过电话帮助需求方进行故障定位，并提出解决办法，指导客户排除设备故障。

2、现场支持和故障恢复承诺：

现场支持是指客户在使用设备过程中遇到疑难问题或设备出现不正常状态时，通过电话或传真向公司寻求技术支持和帮助。公司在确认客户的服务请求后，如果不能通过电话进行故障诊断和解决的故障现象，将立即派遣技术人员赶赴现场进行处理，进行解决。

3、公司的产品提供“三包”政策：

实行整机保修一年，终身免费维护的服务制度；24小时接受技术咨询，为顾客提供技术诊断；维修人员在接到故障通知后迅速到位，排除故障；协助用户系统升级，设备、模具更新。