

麻汁酱杀菌机酱料杀菌设备豆瓣酱杀菌机

产品名称	麻汁酱杀菌机酱料杀菌设备豆瓣酱杀菌机
公司名称	诸城市康成机械有限公司
价格	46000.00/台
规格参数	外形尺寸:5000*1300*1450mm 电压:380v 功率:2.2kw
公司地址	山东诸城市龙都街南首
联系电话	86-05366170558 15288991103

产品详情

麻汁酱杀菌机酱料杀菌设备豆瓣酱杀菌机系列分为：滚杠式巴氏灭菌机、软包装巴氏灭菌流水线、喷淋式巴氏灭菌机等。采用巴氏杀菌工艺，适用于蔬菜杀青、腌渍菜、低温肉制品、酸奶等食品的灭菌。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。该机运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。主要原理：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，因此巴氏消毒牛奶要在4左右的温度下保存，且只能保存3~10天，最多16天。

1、麻汁酱杀菌机酱料杀菌设备豆瓣酱杀菌机该系列杀菌、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，与目前土法(杀菌池)相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在98度内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制。

2、麻汁酱杀菌机酱料杀菌设备豆瓣酱杀菌机本产品完全符合GMP，HACCP的认证要求，卫生高效，是蔬菜肉禽制品加工行业的理想设备。在食品、饮料、制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由“高温水为介质”杀菌后，再由另一条传送带带人冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求，后面接着进入连续风干线可直接装箱。

3、该系列设备连续运转，已灭菌的包装产品被源源不断送入下一生产工序。