

果酱巴氏杀菌线,水果罐头杀菌线,玻璃瓶滚杠杀菌机

产品名称	果酱巴氏杀菌线,水果罐头杀菌线,玻璃瓶滚杠杀菌机
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	温度:85 电源:380 材质:304不锈钢
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

果酱巴氏杀菌线,水果罐头杀菌线,玻璃瓶滚杠杀菌机水果品类丰富是大众非常喜爱的食物,不但含有丰富的营养且能够帮助消化,也有降血压、减缓衰老、减肥瘦身、皮肤保养、明目、抗癌、降低胆固醇补充维生素等保健作用。因此,除了经常吃新鲜的之外,聪明的人们也想尽了各种方法,做成水果制品,这样就既保证了水果的营养,也克服了只吃新鲜水果的单一性。水果制品种类有很多,像果汁、果酱、果酒、果醋、罐头等等。要把水果制成这些制品并保存销售,必须要经过杀菌这一环节,由于果酱水果罐头等对口感有很高的要求,因此必须要用到对口感没有破坏的巴氏杀菌。巴氏杀菌线根据不同的包装方式,也要用不同的设备配置,玻璃瓶的话要用到滚杠式的巴氏杀菌线,防止在传送的途中,碰碎瓶子,而袋装的就比较简单,只用普通的网带式的巴氏杀菌现就可以了。孟婕:电话18365667703
QQ:2595091155

果酱巴氏杀菌线,水果罐头杀菌线,玻璃瓶滚杠杀菌机全自动巴氏杀菌线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,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°内自动调控,上下层水温差较小,产品质量容易控制,本产品完全符合GMP, HACCP的认证要求,卫生高效,是蔬菜食品加工行业的理想设备。

果酱巴氏杀菌线,水果罐头杀菌线,玻璃瓶滚杠杀菌机全自动巴氏杀菌线适用于真空软包装食品、低温肉食制品、火腿肠、香肠、果品、果汁饮料、蔬菜汁饮料、酱腌菜、酱菜、盐渍菜、腌渍菜、大根、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、果冻、豆制品等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装物的灭菌。它还适用于果品蔬菜的漂烫或予煮等工序