

酱菜卜留克杀菌设备 卜留克酱菜巴氏杀菌机

产品名称	酱菜卜留克杀菌设备 卜留克酱菜巴氏杀菌机
公司名称	山东赫德食品机械有限公司
价格	88000.00/台
规格参数	加热方式:蒸汽加热 网带宽度:800mm 杀菌时间:10-30min
公司地址	山东省潍坊市诸城市南环路18号大源枫香湖畔36号(注册地址)
联系电话	18906366816

产品详情

酱菜卜留克杀菌设备 卜留克酱菜巴氏杀菌机

巴氏杀菌机采用304不锈钢网带作为输送带，坚固耐用，防腐蚀防生锈，对产品不会造成二次污染，并且设备采用双层网带设计，下层为输送带，上层为负压带，负压带起到什么作用呢，这边跟您详细说明一下，首先负压带跟网带是同向运转，单独控制，负压带主要起到防止产品漂浮于水面，因为产品漂浮于水面会造成杀菌不彻底，增加涨袋率，这样呢采用负压带把产品完全给压在水中，使产品在杀菌的同时达到无死角杀菌，提高了产品的合格率，降低了涨袋率。

巴氏杀菌设备主要技术参数：杀菌时间 10-40分钟 蒸汽压力 1-4kg 冷却方式 常温水冷 网带宽度 500-1500mm可供选择 空气消耗量 0.5-1.0m³/h 杀菌温度 65 -95 (可调) 处理能力 根据客户要求设计 运行速度 变频调速 电源 380V,50HZ

巴氏杀菌流水线维护与保养：1、经常检查温度仪表及各阀门。2、发现阀门损坏应及时更换。3、当长期不用时，应清洗干净管路，并把积料积水放尽，以防寒冷结冰损坏设备（尤其是泵内的积水）。4、定期清洗各水箱，以免影响喷嘴喷淋效果。5、定期更换各减速机机油。6、各减速机、水泵维护保养按其说明书。