

供应全自动巴氏杀菌机 酱菜类巴氏杀菌设备

产品名称	供应全自动巴氏杀菌机 酱菜类巴氏杀菌设备
公司名称	山东嘉信工业装备有限公司
价格	90000.00/台
规格参数	德利科:杀菌设备类型 板式 按客户要求定做:型号 巴氏杀菌流水线 山东嘉信工业装备有限公司:功率220v
公司地址	山东省潍坊市诸城市土墙工业园嘉信工业装备有限公司
联系电话	0536---15863610166 15318983396

产品详情

简介：

巴氏杀菌机属于巴氏杀菌流水线中的单机设备，其中巴氏杀菌流水线采用不锈钢输送网带输送操作，输送速度无极或变频调节，具有自动操作的功能，全套设备包含巴氏杀菌机、冷却机、震动沥水机、风干除水机、输送机等设备。

全自动巴氏杀菌流水线整机采用优质SUS304不锈钢制作，蒸煮温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，伸缩性小，不易变形，易保养。水温由温控仪自动控制，速度采用变频调速。

该机采用蒸汽加热、电加热等多种加热方式供用户选择。

巴氏杀菌流水线可以根据不同产品、不同的产量、不同的工艺要求设计生产，满足不同层次的客户需要。

技术介绍：

1.温度。巴氏杀菌的温度从常温-100摄氏度可调，适用于多种产品的巴氏杀菌工艺。

2.杀菌时间。杀菌时间可调，设备内部采用不锈钢输送网带带动前进，带动的速度就是杀菌得时间，输送的网带速度可以通过无极或者变频进行调节。

3.热源。该机热源主要采用蒸汽、电加热、导热油炉等方式，而蒸汽是目前使用多的方式，而伴随着国家对环保的要求，电加热使用的越来越多。

4.材质。该机除电机、传动部分，其余全部采用食品级SUS304不锈钢制作完成。

5.设备的大小。我公司为用户提高免费设计生产的服务，针对产品的杀菌的时间、产量及产品的尺寸，来设定合适的设备。

适应范围：巴氏杀菌流水线采用国内知名工艺，适用于酱菜、奶制品、饮料制品、卤制豆干等多种食品的杀菌工艺，该机具有全自动化操作，大大节约了企业员工的劳动力，提高了产品的品种及质量。

巴氏杀菌流水线周边采用保温措施，防止员工在操作过程中的不必要的烫伤。设备运转后只需要设定好产品的工艺要求，无需人工操作，设备自动运转。

该机适用于卤制豆腐干、酱菜类产品、饮料产品等产品杀菌工艺。

我公司提供免费保修服务，上门安装调试，指导生产、培训维修，大大方便了客户的使用，公司承诺设备出现问题24小时到厂维修。

该机自动控温、自动控制杀菌时间，大大节约的企业的用工成本，提高产品的质量，而且还提供企业的自动化程度。

我公司可以为用户提供设计生产，每款设备最大程度满足用户对产品的需求。欢迎新老用户来电咨询洽谈。15318983396管经理