

利特机械大酱灭菌机、大酱杀菌机

产品名称	利特机械大酱灭菌机、大酱杀菌机
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	1200.00/台
规格参数	品牌:利特 型号:600 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊诸城密州工业园
联系电话	0133-35263567 13335263567

产品详情

大酱和酱菜是餐桌上的美食、尤其是早餐的必备品、做大酱的厂家很多、尤其是东北地区更为流广、但是做完的大酱必须要杀菌才能保证他的保质期、那么大酱要怎么才能杀菌、需要什么样的设备呢、

大酱杀菌方式建议采用巴氏杀菌、也就是低温杀菌、或者叫水浴杀菌、如果您的包装是袋子、那么我的建议是水浴巴氏杀菌机、如果您的包装是瓶子、防止瓶子摔倒那么我的建议是使用隧道杀菌机；隧道杀菌机分成四段来进行对物料的杀菌、有预热段-杀菌段-预冷段-冷却段四段、如果您的大酱是热灌装那么设备使用三段喷淋杀菌冷却、如果是冷灌装就是采用四段杀菌冷却；我可根据您的生产量定做设备的大小

不管是什么样的杀菌设备都是采用304不锈钢制作、该设备可杀菌不同的瓶子、温度和杀菌时间可自行调节、加热方式有蒸汽加热和电加热等方式、在此建议使用蒸汽加热的方式可大大节省成本

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60-99度内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，卫生高效，是食品饮料加工行业的设备

售后：一年内免费维修，一年后需要更换配件我公司只收取配件费

发货：用物流发货，如果急着使用设备可改用配套车发货