

全自动酱菜巴氏杀菌机工作原理 食品杀菌机

产品名称	全自动酱菜巴氏杀菌机工作原理 食品杀菌机
公司名称	诸城市铭恩机械有限公司
价格	8800.00/台
规格参数	品牌:铭恩 型号:MNXXABS 产地:诸城
公司地址	诸城市密州工业园工业大道9051号
联系电话	17306362868

产品详情

巴氏杀菌线分杀菌和冷却两部分，通过链条的不断运转，带动产品进入槽内连续作业，适用于酱菜、腌渍菜、低温肉制品、果汁、果冻、酸奶及各类饮料的自动化连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的漂烫、杀青处理。整机采用优质SUS304不锈钢制作，以水为介质，分杀菌槽、冷却槽两部分，灭菌温度、速度可根据物料加工工艺要求设定。该机运行平稳，无极变频调速，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。该机结构紧凑、操作方便、故障率低，加热方式采用蒸汽加热，特别适合连续杀菌作业。彻底解决了灭菌过程中因为自动化程度低而造成的杀菌效果差，大大提高了灭菌的成功率。巴氏杀菌工作原理：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。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后，再有传送带带入冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求。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。

本设备由杀菌机及电控部分组成，通过电气控制，实现自动化连续式生产，分两种规格型式：

1、标准控制型：采用蒸汽电磁阀与温度传感器联动控制。

2、电脑全自动控制型：采用电脑触摸屏与PLC自动执行进行控制。

产品特点：

1、采用食品级不锈钢（SUS304）制作，设备安全、卫生。

2、采用巴氏杀菌法，能保持原有品质，保质期长。

3、采用自动温控，变频器调速，自动化流水线程度高，劳动强度低，可选配电脑全自动控制系统。

4、设备使用、维护方便，外形美观。

技术参数：

外形尺寸：定制加工

电 源：380v/50Hz

灭菌时间：10-40min可调

灭菌温度：65 -95 可调

网带宽度：800mm

生产能力：0.5-0.8吨/h

诸城市铭恩机械有限公司主要生产水浴式巴氏杀菌机和高压喷淋式杀菌机两种。适合于酱菜、果冻、瓶装饮料、啤酒、米酒、酱料包、各种罐头、辣椒酱、鸡爪、鸭掌等低温肉制品，也可用于医药产品杀菌

等。