

厂家直销软包装金针菇巴氏杀菌机

产品名称	厂家直销软包装金针菇巴氏杀菌机
公司名称	山东佳特机械科技有限公司
价格	48000.00/台
规格参数	售后服务:整机保修一年,终生免费维护 包装:木箱或软包装 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道王家铁沟村
联系电话	0536-6067882 13668664320

产品详情

厂家直销软包装金针菇巴氏杀菌机利用病原菌不耐热的特性,在低于100摄氏度的水浴温度下将其杀死,有效延长保质期。巴氏杀菌机能够在不使用防腐剂等添加剂的条件下延长保质期,是有利于人们身体健康的优质设备。

山东佳特机械科技坚信设备的质量和完善的售后服务是扩展销售的重要条件。厂家直销软包装金针菇巴氏杀菌机质量保证,使用没有后顾之忧,是客户的良好选择。

巴氏杀菌机工作原理:

巴氏杀菌法是指低于100摄氏度的杀菌方式。适合于软包装蔬菜制品的灭菌,低温肉制品包装后的二次灭菌,也适用于瓶装食品的灭菌、饮料灭菌及蔬菜的漂烫、杀青等。酱菜巴氏杀菌机杀菌温度可以自由设定。在可调范围内,时间可调。通过温度自动调节,既能起到杀菌效果,又能保证蛋白质等营养成分不在较大温差范围内波动,保持食品原有的品质,达到对食品不加防腐剂和添加剂,而延长保质期,从而保护了人们的生命健康。同时对杀菌后的物品通过冷却水进行冷却,并用强风将包装物表面吹干后包装入库,可延长食品货架期。

巴氏杀菌机的特点:

- 1、采用提升机输送,减轻劳动强度,节约开支;
- 2、采用提升机与杀菌同步油机构,实现自动输送;
- 3、履带采用进口网式工程塑料、耐高温、对包装后物料无损伤;
- 4、温度调节采用进口自动温控系统;
- 5、设计杀菌冷却中间过渡段,确保产品的口感;

6、所有轴承采用进口防腐蚀系统，保证设备的使用寿命；

7、生产连续，无级调速，杀菌时间可调。

酱菜巴氏杀菌机适用范围：

酱菜巴氏杀菌机适用于各种类型低温肉食制品灭菌、火腿肠灭菌、香肠灭菌、水果罐头灭菌、果汁饮料灭菌、蔬菜汁饮料灭菌、酱腌菜灭菌、酱菜灭菌、盐渍菜灭菌、腌渍菜灭菌、大酱灭菌、大根灭菌、泡菜灭菌、榨菜灭菌、山野菜灭菌、果酱灭菌、果冻灭菌、豆制品灭菌、酸奶灭菌、奶制品灭菌、罐头灭菌等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装的酱菜、酱腌菜、果酱、罐头包装物的灭菌。巴氏杀菌机还适用于水果山野菜及其它特种果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

产品售后服务：

公司秉承“质量优良、永远改善、诚信为本、服务周全”的宗旨，将为您提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。本公司对产品实行保修一年，终身服务制度。

包装说明：

我公司生产的设备均采用软包装或木箱进行包装，确保了设备在运输过程中能够完好无损。

厂家直销软包装金针菇巴氏杀菌机怎样选择呢？客户可以根据的生产和生产量选择合适的巴氏杀菌机，可以联系销售人员咨询，销售会给予专业的解答。