

# 酱腌菜巴氏杀菌机,低温巴氏杀菌流水线

产品名称	酱腌菜巴氏杀菌机,低温巴氏杀菌流水线
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

中国酱腌菜技术博大精深,普通的果蔬经过腌制就成了爽口下饭的佳肴,但是在现代工业生产中,一定要注意杀菌后保存,不然就容易变质。酱腌菜巴氏杀菌机,低温巴氏杀菌流水线自动化程度,有效延长保质期的同时,低温能更大限度的保持原有的口感和营养成分,有益于人们健康。

酱腌菜巴氏杀菌机,低温巴氏杀菌流水线都是与冷却机配套使用,还可以进行漂烫、预煮。本机采用水浴的杀菌方式,设定合适的温度,经过适当的时间,就能杀死病原菌,保留部分有益菌,是食品加工行业常用设备。

酱腌菜巴氏杀菌机,低温巴氏杀菌流水线的特点

- 1.采用全不锈钢(SUS304)制成设备安全、卫生。
- 2.酱腌菜巴氏杀菌机采用巴氏杀菌法能保持原有品质,保质期长。
- 3.酱腌菜巴氏杀菌机采用自动温控,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.酱腌菜巴氏杀菌机设备使用,维护方便,外形美观。
- 5.酱腌菜巴氏杀菌机机架全不锈钢制作,整体结构紧凑,外表卫生美观;优质塑胶网带链板,可长期工作在高温下(95),短期高温104;实心锥形广角喷嘴,流量分布均匀稳定,温度场恒定;多种能量回收技术综合利用,节能,环保;温度传感器Pt100,测量精度高,可达 $\pm 0.5$ ;多流程组合,工艺合理,可处理多种物料;杀菌温度采用PLC触摸屏控制。

售后服务:

- 1.产品质量承诺:

产品的制造和检测均有质量记录和检测资料。

对产品性能进行全天运行检测，确认合格后再装箱发货。

## 2.产品价格承诺：

为保证产品高可靠性和先进性，系统的选材和机械的材质均选用国内或国际优质名牌产品。在同等竞争条件下，我公司在不以降低产品技术性能、更改产品部件为代价的基础上，以实惠的价格提供给贵方。

## 3.交货期承诺：

按照交货期交货，用户有特殊要求的，需提前完工，我公司可特别组织生产，根据产品定做安装，力争满足客户需求。

产品交货时，我公司向客户提供技术保养维修手册、安装总图、外购件说明书及制造厂家、提供易损件及备件清单。

## 4.产品使用承诺：

产品在使用过程中如发生故障（非人为破坏），一年保修，终生维修。

酱腌菜巴氏杀菌机,低温巴氏杀菌流水线在工艺生产中，一般使用蒸汽加热的方式，更大限度的节约生产成本。该巴氏杀菌机锅体和外壳中间设有保温层，优质硅酸铝防火、绝缘、耐高温，减少热量的流失，节约能源，同时保证工人的生产安全。