

酱腌菜巴氏杀菌机，咸菜巴氏杀菌设备

产品名称	酱腌菜巴氏杀菌机，咸菜巴氏杀菌设备
公司名称	诸城市泰昌机械有限公司
价格	34000.00/台
规格参数	品牌:泰昌 尺寸:4*1.2*1.35m 产地:54kw
公司地址	诸城市桃林镇董家庄子工业园
联系电话	0536-5839150 15762537269

产品详情

酱腌菜巴氏杀菌机，咸菜巴氏杀菌设备适于各种蔬菜、水果、肉食的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的漂烫设备。同时也是巴氏杀菌、食品蒸煮的必备设备。结构原理：该机配备我厂生产的蔬菜加工流水线、油炸薯片（薯条）流水线、鸡爪脱皮深加工流水线、烘干脱水流水线，入料，出料全部不锈钢网带自动传输，操作方便、效率高。酱腌菜巴氏杀菌机，咸菜巴氏杀菌设备加热部分，温度自动控制，随意设定，热源可采用蒸汽加热，电加热，导热油炉加热等方式。机体为不锈钢材料，达到食品卫生标准。

酱腌菜巴氏杀菌机，咸菜巴氏杀菌设备是给果蔬类杀菌、速冻、冻干、脱皮机深加工处理的不可缺少的漂烫设备，用链板或网带输送带送出物料。加热源可用锅炉蒸汽或者电加热，设备操作方便，设备有循环装置，结构简单，运行可靠，设备规格（外形尺寸）因为是定做，得按照您的产量来定，速度可自己调，设备温度是65-98°，也可自己调，带有双层保温材质，材质都是sus304制作，设备方管上都卡有钢印。材料厚度是1.5-2mm的。酱腌菜巴氏杀菌机，咸菜巴氏杀菌设备一般产品工艺后道工序是冷却，冷却用冷水或者井水，作用是另漂烫过的果蔬更加脆，特别适合易损伤和长条状产品。

酱腌菜巴氏杀菌机，咸菜巴氏杀菌设备性能：

- 1.本机采用不锈钢304材质定做，安全卫生。
- 2.漂烫蒸煮时间可调，可以根据客户实际要求自行设定。
- 3.在出料端设有专门的斜式出料网带，可通过变频器加以调节，以适应下道工序的要求。
- 4.加热方式可以采用电加热、燃煤加热、蒸汽加热等多种加热方式。（客户可自行选择）
- 5.本机所用的电器元件是进口的，密封性能好，更耐用。

酱腌菜巴氏杀菌机，咸菜巴氏杀菌设备操作步骤：

- (1) 将水箱内清洗干净，加满水；主槽体内注入清水至溢水口有水溢出。
- (2) 打开蒸汽管道，待温度升值合适温度后，进行入料；
- (3) 启动输送网带电机，使网带正常运行，方向正确；
- (4) 启动旋涡泵，将空气注入水箱水中，是箱内的水翻腾；
- (5) 酱腌菜巴氏杀菌机，咸菜巴氏杀菌设备检查各运转部位，确定正常运行后即可工作。