

广西葡萄酒杀菌机 葡萄酒杀菌机公司 北京得昊力

产品名称	广西葡萄酒杀菌机 葡萄酒杀菌机公司 北京得昊力
公司名称	北京得昊力新科技发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市顺义区马坡镇石家营工业园区
联系电话	13793217507 13793217507

产品详情

如何选择食品杀菌设备

高温瞬间杀菌：简称UHT杀菌。一般加热温度为125~150℃，加热时间2~8s，加热后产品达到商业无菌要求的杀菌过程称为UHT杀菌。这种杀菌方法，能在瞬间达到杀菌目的，葡萄酒杀菌机公司，杀菌效果特别好，广西葡萄酒杀菌机，几乎可以达到或接近灭菌要求，而引起的化学变化很小。它具有提高处理能力、节约能源、缩小设备体积、稳定产品质量，并可实行设备原地无拆卸循环清洗。如今已发展为一种高新食品灭菌技术。葡萄酒杀菌机

想要了解更多信息，赶快拨打图片上的电话吧！！！！

怎么选择食品杀菌设备

巴氏杀菌法:巴氏杀菌是指温度比较低的热处理方式，利用热水作为传热介质。杀菌条件为61~63℃，30min，葡萄酒杀菌机怎么样，或72~75℃，10~15min。加热时应注意物料表面温度较内部温度低4~5℃；由于巴氏灭菌法生产的产品保质期较短，生产所需时间长，生产过程不连续，长时间受热容易使某些热敏成分变化，所以一般只适合鲜奶生产企业。葡萄酒杀菌机

想要了解更多信息，赶快拨打图片上的电话吧！！！！

杀菌机用途

又称超高温瞬间灭菌，温度一般在115-135℃，葡萄酒杀菌机多少钱，杀菌时间为4-10秒。该杀菌机适用于鲜乳、果汁、饮料、棒冰、及冰淇淋浆料、酱油、豆浆、炼乳、酒类等液体物料的瞬时灭菌，也可以用于流体物料的灭菌。

特点

- 1、连续生产，灭菌时间极短。
- 2、由于受热时间短可获得优质产品。
- 3、由于采用超高温灭菌，故灭菌效果特佳。
- 4、与离心泵或高压均质机串联使用，应用范围很广，适宜于高粘度物料的灭菌。
- 5、由于设计上采用有冷热料的热交换器具有废热利用的经济效果，故蒸汽消耗量小。

广西葡萄酒杀菌机-葡萄酒杀菌机公司-北京得昊力(推荐商家)由北京得昊力新科技发展有限公司提供。广西葡萄酒杀菌机-葡萄酒杀菌机公司-北京得昊力(推荐商家)是北京得昊力新科技发展有限公司(www.dehao.li.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。