

啤酒巴氏杀菌机厂家 贵州啤酒巴氏杀菌机 诸城源晟机械

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 啤酒巴氏杀菌机厂家 贵州啤酒巴氏杀菌机 诸城源晟机械 |
| 公司名称 | 诸城市源晟机械科技有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市舜王街道站前街101号 |
| 联系电话 | 15706460646 |

产品详情

诸城源晟巴氏杀菌机特点及适用范围

1. 适用于各种规格的软包装产品2.温控采用进口自动温控系统;
3.设计灭菌冷却的中间阶段,以确保产品的味道;4.所有轴承均采用进口防腐系统,确保设备使用。生活;
5,连续生产,无级调速,灭菌时间可调;6,采用升降机输送,降低劳动强度,省钱;7,灭菌温度:
60-95 ° C8,灭菌时间和温度可调9,啤酒巴氏杀菌机厂家,冷却方式采用常温或强制冰水。
10.设备支架由50 * 50 * 2mm方管制成。主要用于:低温肉制品杀菌,火腿肠杀菌,香肠杀菌,水果罐头,果汁饮料杀菌。蔬菜汁饮料杀菌,腌制蔬菜杀菌,酱菜杀菌,盐渍蔬菜杀菌,腌制蔬菜杀菌,糊状杀菌,大根杀菌,泡菜杀菌,芥末杀菌,山地蔬菜杀菌,贵州啤酒巴氏杀菌机,果酱杀菌,果冻杀菌,豆制品杀菌,酸奶杀菌,乳制品灭菌,罐装灭菌和其他真空软包装食品,软管软瓶包装,啤酒巴氏杀菌机哪家好,玻璃瓶装泡菜,酱菜,果酱,罐头食品包装细菌。巴氏杀菌机也适用于水果和蔬菜以及其他特殊水果和蔬菜的烫漂或煮沸过程。啤酒巴氏杀菌机

源晟巴氏杀菌机原理及技术参数

源晟巴氏杀菌机杀菌的原理是在一定温度范围内,温度越低,细菌繁殖越慢;温度越高,繁殖越快。但温度太高,细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点,用适当的温度和保温时间处理,将其全部杀灭。但经巴氏消毒后,啤酒巴氏杀菌机功能,仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢。

灭菌时间:10-40min,可根据客户工艺来定。

灭菌温度:65度-95度可调

蒸汽压力:1-4kg

加工能力：根据用户需求设计

冷却方式：常温或强制冰水

运行速度：无级变速

网带宽度：500-2000mm

功率：5-25KW

耗气量：0.5-1.0m³/h

啤酒巴氏杀菌机

诸城源晟机械主要生产、研制各种食品加工机械，产品主要包括：果蔬清洗设备、油炸设备、速冻设备、蒸煮漂烫设备、风干设备、烘干设备、巴士杀菌设备等多个系列产品。

巴氏杀菌机加热和冷却的原理是压缩机和水循环。相反，水循环比压缩机更有效，并且保留了牛奶的原始味道。目前市场上的压缩机巴氏杀菌机，水循环巴氏杀菌机可用于迷你型，简易型，豪华型，橱柜式，酸奶机和牛奶机，随着巴氏杀菌工艺的不断发展，巴氏灭菌器的种类将不断增加。巴氏杀菌生产线分为两部分：冷却和灭菌。通过链条的连续操作，它将灭菌材料驱动到罐中以便连续操作。它适用于泡菜，泡菜，低温肉制品，果汁，果冻，酸奶和各种饮料的自动化。连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的烫漂和绿化。啤酒巴氏杀菌机

啤酒巴氏杀菌机厂家-贵州啤酒巴氏杀菌机-诸城源晟机械由诸城市源晟机械科技有限公司提供。诸城市源晟机械科技有限公司（www.zcyuansheng.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城源晟机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.yedansudongji.com）还是从事进口速冻机，进口压缩机速冻设备，水产品速冻设备的厂家，欢迎来电咨询。