

# 玻璃瓶酱菜巴氏杀菌机 赛特机械 宜春巴氏杀菌机

产品名称	玻璃瓶酱菜巴氏杀菌机 赛特机械 宜春巴氏杀菌机
公司名称	诸城市赛特机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市人民路东首
联系电话	15163658777 15163658777

## 产品详情

杀菌锅杀菌开始阶段由于物料与残留杀菌液混合，饮料专用巴氏杀菌机，须将过渡阶段混合液送入无菌集液罐贮放，同时通入无菌空气或氮气调节无菌集液罐的内压，以控制加热杀菌温度。高温杀菌系统由均质机、乳泵、电阻加热管、三台螺旋管热交换器、平衡桶等组成。乳平衡桶的牛乳经过滤器后由乳泵送入预热器与已杀菌高温乳热交换，加热至70℃；经预热的乳进入均质机在15MPa压力下均质后进入第二预热器被加热到110~120℃，并流经保温管保温。

牛奶巴氏杀菌机被认为是是目前最理想、最有效的牛奶杀菌设备之一，既能起到杀菌效果，又能保持食品的原质、味、色等，有利于消费者身体健康，那么大家知道牛奶巴氏杀菌机如何操作吗？今天小编就来说说操作步骤：

- 1、接通电源，该设备为三相四线，其中一根双色线为零线（请专业人员进行接线作业，以防对设备造成损坏）；
- 2、打开电源开关，设定温度；设定温度过程为：按 S E T，按右键调适需要调整的位数，按上下键设定具体的数值，设定好后再按一次 S E T 键确认；
- 3、打开杀菌开关，设备开始升温，温度升到设定值后自动停止；在工作过程中温度下降升温自动工作；
- 4、温度升到设定值后，打开，网带开始运行，玻璃瓶酱菜巴氏杀菌机，进行杀菌；
- 5、网带运行速度用电器箱内部的变频器进行调整，宜春巴氏杀菌机，旋钮顺时针旋转为提高速度，反之速度降低。

喷射式是把蒸汽喷射到物料流体里，注入式则是把物料注入热蒸汽环境中。喷射器的体积通常较小，价格也比注入器低，奶吧酸奶巴氏杀菌机，而注入器使用的操作蒸汽压力较低，蒸汽和物料之间的温差比较小，这对热敏性制品的加热比较有利。直接加热法优点是快速加热和快速冷却，极大限度地减少超高温处理过程中可能发生的物理变化和化学变化，如蛋白质变性、褐变等，喷射式超高温杀菌设备是用高压蒸汽直接向食品喷射，使食品以最快速度升温，几秒钟内达到140~160℃，维持数秒钟，再在真空室内除去水分，经无菌冷却机冷却到室温。

玻璃瓶酱菜巴氏杀菌机-赛特机械(在线咨询)-宜春巴氏杀菌机由诸城市赛特机械有限公司提供。玻璃瓶酱菜巴氏杀菌机-赛特机械(在线咨询)-宜春巴氏杀菌机是诸城市赛特机械有限公司（[www.saitejixie.net](http://www.saitejixie.net)）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：赵经理。同时本公司（[www.wfzshg.com](http://www.wfzshg.com)）还是从事果蔬清洗机，大姜清洗机，大枣清洗机的厂家，欢迎来电咨询。