

山东葡萄罐头巴氏杀菌流水线供应价格 诸城华康机械

产品名称	山东葡萄罐头巴氏杀菌流水线供应价格 诸城华康机械
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

产品详情

诸城华康机械有限公司生产的腌酱菜软包装杀菌线 香辣海带巴氏杀菌流水线

- 1、采用美国Rexnord耐高温聚丙烯（HTPP）链板，采用日本电气元件，机身全部采用不锈钢制造，运行稳定可靠，整体结构紧凑，外表卫生美观。；
- 2、优质塑胶网带链板，可长期工作在高温下（98），短期高温104；
- 3、实心锥形广角喷嘴，流量分布均匀稳定，温度场恒定；
- 4、多种能量热回收技术综合利用，节能，环保；
- 5、温度传感器Pt100，测量精度高，可达 ± 0.5 ；
- 6、多流程组合，工艺合理，可处理多种物料；
- 7、杀菌温度采用PLC触摸屏控制。
- 8、总处理时间变频控制，可根据生产工艺调整；
- 9、对包装物为非圆形的PP瓶、塑料袋、屋顶纸盒、玻璃瓶、罐头盒等产品配置自动进出料机
构，与自动化输送生产线连接过渡顺利；
- 10、可为用户提供热分布测试服务，瓶装虾酱巴氏杀菌流水线生产工艺流程，使用专家系统，在线全程监测生产过程中的温度变化。

11、具有杀菌温度自动控制，杀菌时间无级可调：

12、能广泛应用于各种瓶装、罐装酸性果汁饮料、电解质饮料、酒类、调味品等产品的杀菌冷却；

诸城华康机械有限公司生产的巴氏杀菌流水线

适用范围

本生产流水线采用巴氏杀菌工艺。适用于腌渍菜、低温肉制品、酸豆奶制品、果冻等食品饮料的低温杀菌。可根据客户要求连入清洗风干线可直接装箱。

酱腌菜巴氏杀菌机 罐头巴氏杀菌设备 咸菜罐头杀菌流水线厂家，食品巴氏杀菌机热销中 酱菜巴氏杀菌机低温灭菌机厂家，也被称为低温杀菌，应用也是非常广泛的，适用于：酱菜、酸菜、水果罐头、蔬菜罐头、火腿肠、榨菜、果冻等食品饮料。不管是软包装袋装还是瓶装或者马口铁包装都可以使用。

酱腌菜巴氏杀菌机 罐头巴氏杀菌设备 咸菜罐头杀菌流水线厂家给酱菜杀菌用什么设备呢？巴氏杀菌机型号还挺多，究竟用滚杠式的还是网带式的呢？软包装均可用双层网带式，瓶装可用滚杠式。酱菜的产量是多少？再来确定尺寸。

巴氏杀菌流水线，酱菜，诸城匠品机械专业生产，设备配套齐全。单层网带式或者双层网带式，杀菌品种大多是较小包装的瓶装、塑料袋装产品，杀菌冷却一体，运转比较灵活。优点：杀菌彻底，温度时间可调。

技术参数

灭菌时间：10-40min

灭菌温度：65 -95 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：无级调速

网带宽度：500-2000mm

功率：常温冷却3kw 冰水冷却2.2kw

耗气量：0.5-1.0m³/h

电 源：380V/50HZ

生产量：0.55T/h（按杀菌时间5-10分钟）

诸城华康机械有限公司生产的蔬菜杀青流水线由加热段、冷却段、输送网带、自动控温装置等组成、该线是企业规模化和自动化生产过程中的重要前处理设备。该流水线广泛应用于脱水蔬菜和速冻果蔬加工领域，是蔬果类、鲜食玉米等产品的主要加工设备。

蔬菜杀青机是果蔬加工中护色工艺需要的热烫处理设备，分带式杀青机 带式过热蒸汽烫机机滚筒式杀青机三大类。带式蒸汽漂烫机及热烫、冷却于一体，配独特的过热蒸汽发生炉，不需锅炉设备，无压操作，安全可靠。该机具有快速杀青、抑酶护色及时冷却，一次完成的特点。使果蔬保持原有的自然色泽。通过本机制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬鲜特有的鲜活色泽，散发蔬菜的青气并保持香味，增进细胞的柔软性，利于水分蒸发，为下道烘干脱水工序的工艺要求奠定良好的基础。该机使用于果蔬、根茎类蔬菜及芦笋、萝卜 水果片等产品的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干等预处理不可缺少的漂烫设备。

山东葡萄罐头巴氏杀菌流水线供应价格-诸城华康机械(优质商家)由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司（www.zchuakang.com）在机械及工业制品项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，诸城华康机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。