

富瑞德食品机械 金针菇巴氏灭菌机 德阳巴氏杀菌机

产品名称	富瑞德食品机械 金针菇巴氏灭菌机 德阳巴氏杀菌机
公司名称	诸城市富瑞德机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南环路中段金惠园小区南
联系电话	13806496781

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市富瑞德机械有限公司

巴氏杀菌机知识

设备构成：

本设备由杀菌机及电控部分组成，通过电气控制，实现自动化连续式生产；分两种规格型式：

- 1、标准控制型：采用蒸汽电磁阀与温度传感器联动控制。
- 2、电脑全自动控制型：采用电脑触摸屏与PLC自动执行进行控制。

使用说明：

- 1、接通电源，该设备为三相四线，酱菜巴氏杀菌设备厂家，其中一根双色线为零线（请专业人员进行接线作业，酱菜巴氏杀菌设备价格，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。

巴氏杀菌机分杀菌和冷却两部分，通过滚杠式链条的不断运转，带动被杀菌物进入槽内连续作业，泡菜巴氏杀菌机，适用于瓶装类食品的自动化连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的漂烫、杀青处理。巴氏杀菌机采用优质SUS304不锈钢制作，以水为介质，分杀菌槽、冷却槽两部分，灭菌温度、速度可根据物料加工工艺要求设定。该机运行平稳，无极变频调速，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。

巴氏杀菌机适用于灭菌后高低温肉制品、蔬菜制品等软包装产品灭菌后的除水工作，榨菜巴氏灭菌机，亦适宜蔬菜清洗后表面水的去除。

巴氏杀菌机结构：

整机采用优质SUS304不锈钢制作，减少污染，金针菇巴氏灭菌机，确保卫生质量：生产连续，无极调速，德阳巴氏杀菌机，可任意调节杀菌灭菌温度、速度。该机运行平稳，噪音低。

巴氏杀菌线

(1) 用途：对已包装好的产品进行杀菌，延长保质期。

(2) 设备原理特点：

整机架采用优质SUS304不锈钢制作，符合食品生产的相关技术要求和卫生要求；以水为介质，分杀菌槽、冷却槽两部分，灭菌温度、速度可根据物料加工工艺要求设定。

适用于真空软包装食品、低温肉食制品、火腿肠、香肠、果品、果汁饮料、蔬菜汁饮料、酱腌菜、果冻等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装物的灭菌。

富瑞德食品机械(图)-金针菇巴氏灭菌机-德阳巴氏杀菌机由诸城市富瑞德机械有限公司提供。“真空包装机,巴氏杀菌机,蔬菜清洗机等食品加工机械食品清洗设备”就选诸城市富瑞德机械有限公司(www.sdfurui dejixie.com)，公司位于：诸城市南环路中段金惠园小区南，多年来，富瑞德食品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：林经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。富瑞德食品机械期待成为您的长期合作伙伴！