

巴氏杀菌机 诸城富瑞德食品机械 山野菜巴氏灭菌机

产品名称	巴氏杀菌机 诸城富瑞德食品机械 山野菜巴氏灭菌机
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、酱菜、盐渍菜、腌渍菜、大酱、大根、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、果冻、豆制品等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装物的灭菌。

该机还适用于果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

该设备采用预热-杀菌-预冷-

冷却四段且对物品上下左右四个方向喷淋杀菌、不同的产品杀菌温度是不一样的、

设备的温度是可任意设定、自动控制、保持恒定的温度、自动记录；

杀菌机除了轴承和电机外均采用食品级304不锈钢制作而成，网带采用链板式是国内目前理想的设备。

适用范围：

设备适用于果汁、饮料、果酱、啤酒、米酒、黄酒、罐头等物品的杀菌。

整机采用优质SUS304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。

该机运行平稳，噪音低，海带丝巴氏杀菌机，不锈钢网带强度高，罐头产品巴氏灭菌机，伸缩性小，不易变形，易保养。

解决了灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“随意性”加强了“一致性”，大大提高了灭菌的成功率。

各种类型低温肉食制品灭菌、火腿肠灭菌、香肠灭菌、水果罐头灭菌、果汁饮料灭菌、蔬菜汁饮料灭菌、

酱腌菜灭菌、酱菜灭菌、盐渍菜灭菌、腌渍菜灭菌、大酱灭菌、大根灭菌、泡菜灭菌、榨菜灭菌、山野菜灭菌、

果酱灭菌、果冻灭菌、豆制品灭菌、酸奶灭菌、奶制品灭菌、罐头灭菌等真空软包装食品、软管软瓶包装物、

玻璃瓶包装的酱菜、酱腌菜、果酱、罐头包装物的灭菌。

该机还适用于水果山野菜及其它特种果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

该设备采用预热-杀菌-预冷-冷却四段且对物品上下左右四个方向喷淋杀菌、不同的产品杀菌温度是不一样的、

设备的温度是可任意设定、自动控制、保持恒定的温度、自动记录；

杀菌机除了轴承和电机外均采用食品级304不锈钢制作而成，网带采用链板式是国内目前理想的设备。

适用范围：

设备适用于果汁、饮料、果酱、啤酒、米酒、黄酒、罐头等物品的杀菌。

整机采用优质SUS304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。

处理能力：200kg/h 500kg/h 800kg/h 1000kg/h 1500kg/h 2000kg/h 6000kg/h

热水温度：max 100

灭菌槽尺寸：根据设备而定

灭菌时间：9—40min

总功率：根据设备而定

蒸汽耗量：根据设备而定

外型尺寸：根据设备而定

可根据不同需求设计制造各种型号大中小型低温巴氏杀菌机、巴氏灭菌机及其流水线设备。

该机还适用于果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

本机适合于软包装蔬菜制品的灭菌，巴氏杀菌机，低温肉制品包装后的二次灭菌，也适用于瓶装食品的灭菌、饮料灭菌及蔬菜的漂烫等。

巴氏杀菌机：

传送带为托辊式传送带，主要用于罐装食品的常温杀菌。

外形尺寸：20700 X 2230 X 1300(mm)

配电总功率：2.2kw

网带运作速度： 0.7m/min

杀菌冷却是我公司吸收国外先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的现在生产工艺需要在研制成功的焦灭菌、冷却与一体的新型产品。该系列杀菌，山野菜巴氏灭菌机，冷却机采用优质不锈钢制作，先进的控制仪表，有造型美观。操作机维护方便等特点

巴氏杀菌机-诸城富瑞德食品机械-山野菜巴氏灭菌机由诸城市富瑞德机械有限公司提供。诸城市富瑞德机械有限公司（www.sdfuruidejixie.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。富瑞德食品机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市南环路中段金惠园小区南，联系人：林经理。